PLANT DE MASSANNES

VIGNERONS ! RECONSTITUEZ VOTRE VIGNOBLE

AVEC LE

« PLANT DE MASSANNES GLABRE »

ET LE

« PLANT DE MASSANNES TOMENTEUX »

Echantillons gratuits sur demande aux lecteurs du « Progrès Agricole »

Qu'est-ce que ce "PLAN DE MASSANNES" ?

C'est une hybridation de Riparia-Rupestris de FRANÇOIS VALETTE se rapprochant le plus du 101/14 de M. et G.

C'est une dénomination provisoire de 1944, de Monsieur le PROFESSEUR BRANAS.

(Directeur de la Section de Sélection et de Contrôle des plants de vigne).

C'est une homologation du MINISTRE DE L'AGRICULTURE

(Arrêté du 24 août 1951)

C'est une production FRANÇOIS NORTIER, à ALÈS (Gard).

DESCRIPTION

On distingue dans le « PLANT DE MASSANNES » deux types différents :

L'un est un Grand Glabre par Rupestris, et convient aux terrains secs.

L'autre est un Riparia Tomenteux par Rupestris, pour les terrains humides.

CONSTATATIONS OFFICIELLES

REPRISE. — La reprise est remarquable (M. BRANAS, *Le Progrès agricole et viticole*, 21 août 1949, page 123).

Les reprises du Rip. × Rup. de Massannes se maintiennent remarquables (M. NESPOULOUS, Inspecteur de la Section de Contrôle, *Le Progrès agricole et viticole* du 15 avril 1951, page 240).

SÉLECTION ET COURT-NOUÉ. — Boutures plantées 179.000

Racinés contrôlés : estimation 102.500

(*Le Progrès agricole et viticole* du 21 août 1949, page 123)

Production réelle « Sélectionnée Classe ELITE » 117.500 racinés

(*Le Progrès agricole et viticole* du 4 septembre 1949, page 161)

La totalité de la production est classée « Elite », donc non atteinte de dégénérescence infectieuse et de pureté variétale au moins égale à 99 %.

Comparaison à la même date avec quelques autres porte-greffes

101/14	Production	547.000 racinés	—	281.000	Élite	soit	50 %
3309	id.	3979.000 id.	—	1579.000	id.	—	39 %
Gloire	id.	3050.000 id.	—	477.000	id.	—	15 %

PHYLLOXÉRA GALLICOLE .— D'après les recherches de M. GALET, Chef de travaux de Viticulture, Chargé de Cours à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, il est donné une note de 0 à 5, selon la sensibilité du plant au phylloxéra gallicole.

La note 0 correspond à	pas de galles
1	quelques galles — rares
2	atteint à 25 %
3	atteint à 50 %
4	atteint à 75 %
5	atteint sur feuilles — rameaux et vrilles.

De tous les Riparia-Rupestris utilisés actuellement, le « PLANT DE MASSANNES » est le moins atteint : note 1,5, tandis que 3306 et 101/14 ont 2,5 et 3309 4.

(*Le Progrès agricole et viticole* du 16 septembre 1951, page 180)

GREFFAGE SUR TABLE. — La Direction des Services Agricoles d'Indre-et-Loire le note dans ses conclusions comme reprise voisine du Riparia et du 3309, avec bonne reprise en place (lettre du 6 novembre 1948).

CONSTATATIONS PRATIQUES DEPUIS 10 ANS

Le « PLANT DE MASSANNES » peut remplacer les Riparia gloire, les Rip. × Rup., 3309 et 101/14, dans tous les terrains où ces variétés sont plantées habituellement, sa résistance au calcaire actif étant de 10 % environ.

Il a l'avantage de GROSSIR en même temps que le greffon — ses racines 1/2 plongeantes lui donnent rapidement une grande vigueur, une bonne résistance à la sécheresse.

Il est le MEILLEUR et le plus PRÉCOCE pour les raisins de table — le fruit doit y mûrir sept à huit jours plutôt que sur les autres porte-greffes.

On y greffe TOUS LES VINIFÉRAS et quelques numéros d'Hybrides P. D.

Son bois bien cylindrique, aux mérithalles réguliers, facilite le greffage.

Il est le meilleur et le plus régulier pour la greffe « Cadillac ».

Sa production annuelle n'est actuellement que de 250.000 racinés. Vous n'en trouverez que chez les pépiniéristes sérieux dont l'adresse et tous renseignements complémentaires seront fournis par le reproducteur spécialisé :

F. NORTIER, CLAIRCASTEL — **ALÈS** (GARD)

A la même adresse, vous trouverez également toutes les variétés de porte-greffes « Elite » et « Premier choix » et, grâce à la compression des frais généraux et à la vente directe du producteur à l'utilisateur, à 20 % de moins que les prix appliqués par l'Institut Coopératif de Sélection de Montpellier. **Facilités de paiement.**

MATÉRIEL DE VINIFICATION

"L'INCOMPARABLE" Breveté S.G.D.G. France et Etranger

FOULOIRS-POMPES

SERRADO

4 TYPES

Débits de 9 à 45.000 kgs/h,

131 — 231 — 331 — S. 48

Etablissements **SERRADO** - Sté A. R. L.

Fondés en 1825. — **St-THIBÉRY** (Hérault)

LES DÉCAVAILLONNEUSES "VITIS"

SONT ÉTUDIÉES

Pour les VIGNOBLES de toutes les Régions

Pour toutes les plantations

Pour tous les terrains

(Modèle à gauche)

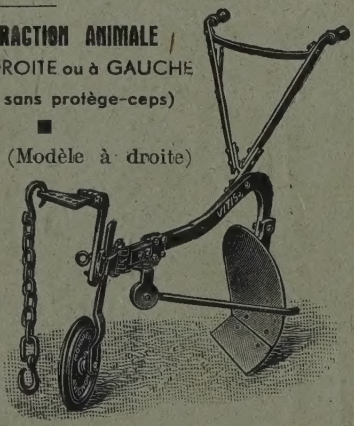
POUR TRACTION ANIMALE

Modèle à DROITE ou à GAUCHE

(avec ou sans protège-ceps)

Pour utilisation derrière **TRACTEUR**

(Modèle à droite)



Employer le modèle à gauche et le modèle à droite attelés derrière votre **TRACTEUR**

ANCIENNE MAISON VIAU, FONDÉE EN 1852

Ch. MONNIER, Ingr Constr A. & M. **AVIGNON**

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST
CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS DIRECTS

ÉTABLISSEMENTS AUTONOMES
ALGER : 5, rue Sadi-Carnot — **TUNIS** : 16, rue d'Angleterre

---

LES MEILLEURS
PORTE-GREFFES

44-53 - 196-17 - 333EM
150-15 - G1

EMON, VALENCE-D'AGEN

Pulvérisateurs-Soufreuses
A GRAND TRAVAIL
Les plus répandus Les meilleurs
FONCTIONNEMENT GARANTI
Etablissements **FERRIER**
12, Av. Anatole-France — NARBONNE
CONDITIONS SPECIALES ACCORDEES

LA MARQUE

DE QUALITÉ

Au service de l'Agriculture et de la Viticulture

SULFATE DE CUIVRE -- POUDRES CUPRIQUES
OXYCHLORURES DE CUIVRE
NICOTINE

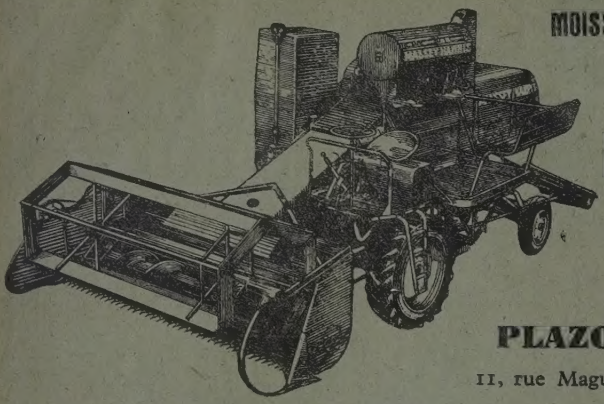
"LA GAULOISE", Société de l'Industrie Chimique

Administration et Vente — 32, rue Thomassin, LYON
TÉL. : GAI. 55-01

Usine — LE PONTET (Vaucluse)
TÉL. : AVIGNON 45-46

TONOL

DÉPIQUE DÉROUGIT,
DÉSINFECTE LES FUTS
S.A.F.A.C. 177, rue de Courcelles
Distribué par S.O.C.P.E.
6, rue Saulnier - PARIS (9e)



MOISSONNEUSES-BATTEUSES

MASSEY-HARRIS

Agents :

PLAZOL & JAMME

11, rue Maguelone. - MONTPELLIER

PÉPINIÈRES VITICOLES

Éts Cl. LETOURNEAU

OFFICIER DU MÉRITE AGRICOLE

BURGY près **MACON** (Saône-et-Loire)

(Un demi-siècle d'existence)

OFFRENT AVEC TOUTES GARANTIES

Toutes variétés de Viniféras de cuve et de table
Les meilleurs Numéros d'Hybrides directs et greffés
Racinés Porte-greffes et Boutures Pépinières
Bois de greffage (provenance Vaucluse, non irrigués)

A DES PRIX TRÈS MODÉRÉS (Renseignements gratuits)

SOUSCRIPTION pour livraison Automne 1952-Printemps 1953

Nous acceptons de livrer avec les greffons fournis par les souscripteurs, des plants de tout 1er choix sur les porte-greffes qu'ils auront choisis : Rip. x Gloire, 101-14, 3309, Rup. du Lot, 1202, 93-5, R. 99, 420-A, 161-49, Téléki 5 BB, 41-B.

Nous consulter à ce sujet. — Conditions spéciales.

PECHINEY-PROGIL • PECHINEY-PROGIL • PECHINEY-PROGIL • PECHINEY-PROGIL

Pas de belles grappes en été...
...sans traitement en hiver !

Contre les œufs d'hiver du phylloxera
VÉRALINE 3

Contre cochenilles et fumagine
VÉRALINE A.L.

Contre érinose et acariose
VÉRALINE 3

" Contre tous les parasites, en toute saison **PECHINEY-PROGIL** défend vos cultures "
7, Rue Lamennais, PARIS (8e)

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

Contre la

MORTALITÉ
DES
SOUCHES
& la PYRALE

traitez cet Hiver au

PYRALESCA

(250 gr. par litre d'Arsénic du métarsénite et du Pyroarsénite de sodium.)

qui présente la plus grande force de pénétration et l'action destructive la plus intense.

LA LITTORALE

BÉZIERS

69me Année — Nos 3-4 20-27 Janvier 1952

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

E. D. — Chronique. — L'Ecoulement des vins. 31
— — Elections aux Chambres d'agriculture. . . . 32
A. T. — A propos des dépérissements des abricotiers et des attaques du Capnode 32
P. Galet. — Les porte-greffes de Malègue. 33
L. Roger, L. Lemoigne et Pietre. — Le ferrocyanure de potassium. . . 48
R. Montagne. — Le Droit de reprise : les 2 types de reprise. 50
Prix utilisateurs des racinés sélectionnés. 51
J. Vercier. — Un choix parmi les meilleurs de nos fruits : Cox's Orange. . 59
Relevé par département de la récolte des vins en 1951. 52
Partie officielle. — Réglementation de la distribution du sulfate de cuivre. 55
— Réglementation de la distribution des soufres travaillés destinés aux usages agricoles. 56
Utilisation des méthodes d'analyse (suite et fin). 56
Observations météorologiques. — Bulletin commercial. .

CHRONIQUE

L'Ecoulement des vins

Les chiffres du mouvement des vins en décembre fixent les positions atteintes à la fin du quatrième mois de la campagne.

Les sorties de la propriété s'inscrivent, dans la Métropole, à 3.176.646 hl. contre 3.150.400 hl. en novembre, et à 803.247 hl. en Algérie contre 1.352.848 hl. le mois précédent.

Le bilan des sorties de la propriété s'établit donc à : **14.007.649** hectolitres dans la Métropole (au lieu de 11.211.293 en 50-51 et 9.677.543 en 49-50) et à **7.037.107** hectolitres en Algérie (au lieu de 7.045.314 en 50-51 et 5.847.653 en 49-50).

La consommation taxée atteint dans la Métropole : 3.657.934 hl. contre 3.481.844 hectolitres en novembre ; et à 88.010 hl. en Algérie contre 82.199 hectolitres le mois précédent.

Au total, la consommation taxée s'élève donc à : **14.324.950** hectolitres dans la Métropole (au lieu de 13.402.822 hl. en 50-51 et 13.182.818 hl. en 49-50) et à **319.750** hectolitres en Algérie (au lieu de 323.657 en 50-51 et 326.317 en 49-50).

Le stock commercial s'est accru : il est de **9.401.537** hl. dans la Métropole (contre 9.011.409 hl. en 50-51 et 8.357.416 hl. en 49-50 à la même époque) et de **3.368.651** hectolitres en Algérie (contre 2.692.408 hl. en 50-51 et 2.713.237 hl. en 49-50 pour le même mois).

Au 1er janvier 1952, les positions atteintes paraissent donc nettement supérieures à celles occupées, à la même date, l'année dernière.

***

Quels ont été, dans le même temps, les mouvements des prix ?
Si nous nous en tenons aux cotations spéciales des vins rouges 10° sur la place de Montpellier, nous les voyons évoluer de la manière suivante :

4 septembre 1951 ; 284
18 septembre 1951 ; 295
9 octobre 1951 ; vieux 308 ; nouveaux 300
23 octobre 1951 ; vieux 300 ; nouveaux 290
6 novembre 1951 ; vieux 305 ; nouveaux 300
20 novembre 1951 ; 320
4 décembre 1951 ; 320
18 décembre 1951 ; 320

Depuis le début du mois, ces chiffres ont encore progressé puisque l'on a enregistré 333 francs le degré hectolitre le 8 janvier et 345 francs mardi dernier.

On s'approche donc chaque semaine un peu plus du prix de 377 francs le degré fixé par la F.A.V. le 20 décembre.
Quelles seront les réactions du marché devant la libération d'une deuxième tranche qui s'avère de plus en plus urgente ? Il est vraisemblable que nous serons bientôt fixés.

***

Elections aux Chambres d'Agriculture

Cette consultation électorale — d'ordre professionnel — a pour but de maintenir une représentation publique de la profession agricole, rénovée par la désignation de représentants librement élus par toute la paysannerie.
Son intérêt n'échappera à personne.

E. D.

A propos des dépérissements des abricotiers et des attaques du Capnode

L'article paru sur ce sujet dans notre n° 52 a provoqué d'un de nos lecteurs Perpignanais les remarques suivantes :

1° Il n'y a pas beaucoup d'abricotiers greffés sur mirobolan en Roussillon — environ 10 à 15 % — 60 à 70 % sont greffés sur le prunier

reine-claude — ou supposé tel — 10 à 15 % le sont sur franc ; il y a même quelques plantations en sol limoneux sur pêcher. Il ne semble pas que les premiers soient plus sensibles au dépérissement que les autres. Quant à la répartition géographique elle n'est pas nette non plus. Si de larges zones sont sérieusement atteintes dans les bas-fonds et cuvettes bordant le littoral on en rencontre pareillement dans les zones sèches des « Aspres » et même dans les vallées à moyenne altitude (300 à 500 mètres).

2° Il ne semble pas que l'on puisse établir un classement valable des divers degrés de résistance des porte-greffes de l'abricotier vis à vis du capnode, tant l'appétit déconcertant de celui-ci déroute les chercheurs. Les « mech-mech », tant prôné, ne sont pas exempts d'attaques. Une population variée (8 types) semée il y a trois ans est déjà infestée.

En conclusion il semble bien que les deux redoutables ennemis de l'abricotier ne sont pas prêts de disparaître. Il faudra toute la sagacité, la patience et la science des chercheurs pour y parvenir....

A. T.

LES PORTE-GREFFES DE MALÈGUE

Victor Malègue, propriétaire-viticulteur à Pézilla-la-Rivière (Pyrénées-Orientales), s'intéressa à l'hybridation de la vigne au moment de la grande crise viticole du siècle dernier. Il créa non seulement des hybrides producteurs, dont quelques-uns sont encore actuellement cultivés, mais aussi des hybrides porte-greffes. Malègue fut un spécialiste des hybrides complexes. Il recherchait dans ses croisements à unir au moins trois espèces pour essayer d'obtenir dans la descendance des plants aberrants s'éloignant du type classique des hybrides binaires. Ceux-ci, en effet, par le jeu des caractères dominants ou recessifs, ne s'éloignent pas beaucoup des aptitudes de leurs parents. Au contraire, l'introduction d'une troisième espèce permet de réunir théoriquement trois qualités précieuses des ascendants. Nous en donnons un exemple ci-dessous :

44-53 est un hybride de V. cordifolia, V. riparia et V. rupestris. V. cordifolia est réputé résistant à la sécheresse, mais il ne reprend pas de bouture et il est calcifuge. V. riparia est sensible à la sécheresse, il se bouture bien et sa résistance à la chlorose est faible : 6 % de calcaire actif (méthode Galet). Enfin, V. rupestris résiste bien à la chlorose 14 % de calcaire actif, se multiplie bien, mais il est sensible à la sécheresse. Le croisement complexe Cordifolia × Rupestris × Riparia a permis à Malègue d'obtenir le 44-53, dont la reprise au bouturage est bonne (caractère hérité du Riparia et du Rupestris), dont la résistance au calcaire est moyenne (caractère du Rupestris) et enfin qui est résistant à la sécheresse (caractère du Cordifolia).

Dans cette étude, nous allons examiner les obtentions de Malègue et nous terminerons par une étude ampélographique des principales variétés commerciales.

Riparia-Rupestris. — Il n'existe qu'un Riparia-Rupestris connu, le N° *113-15*, que Malègue présentait, en 1910, comme « Vigoureux, d'excellente reprise au bouturage et au greffage, pousse bien son greffon à la fructification ». Ce numéro n'est pas cultivé à ma connaissance.

Riparia-Berlandieri. — Guillon expérimenta au champ de Marsville, en Charente, le *42-17 Malègue* (ou N° 17 par abréviation), qu'il trouva inférieur au 34 E.M. et au 157-11 comme vigueur.

Vinifera-Berlandieri. — Plusieurs Berlandieri × Blanquette furent créés par Malègue. Ce sont les numéros *1, 10, 11* et *57* (ou 50-57). Ces hybrides ne sortirent pas des champs d'essais, sauf le 57, étudié au Domaine des Cheminières par le sénateur Mir, qui le trouva « résistant au phylloxéra, vigoureux, se mariant bien avec tous les greffons, et le tronc devient aussi gros que la tige du greffon ». Ce plant existe dans les collections de l'Ecole de Montpellier, il produit chaque année une très belle végétation, sans galle phylloxérique, avec un feuillage indemne de mildiou.

Enfin, citons un Berlandieri × Grenache N° *40*, essayé par Guillon au champ de Marsville.

Cordifolia-Rupestris. — Le *Rupestris Cordifolia Jardin* de Malègue est de vigueur plutôt faible les premières années. La reprise de bouture est satisfaisante. Le système radiculaire, d'après Ravaz, est un peu charnu et puissant et d'une faible réceptivité phylloxérique. Le feuillage est sain, mais porte des galles phylloxériques notées 1,5. Le *144 Malègue* est aussi un Cordifolia × Rupestris qui fut utilisé comme géniteur d'hybrides complexes.

En définitive, les hybrides binaires de Malègue ne jouent aucun rôle dans la reconstitution du vignoble tant en France qu'à l'étranger. Il en est tout autrement des croisements suivants :

Berlandieri-Riparia-Rupestris. — Ce premier groupe complexe est destiné à fournir des porte-greffes théoriquement plus résistants à la chlorose que les Riparia-Rupestris, mais se multipliant facilement. *La série 48* fut obtenue par le croisement du Berlandieri × Gigantesque (hybride naturel de Riparia et de Rupestris sélectionné par Millardet).

Le *48-1* possède une bonne reprise au boûturage : 70 % pour Malègue, 63 % à l'Ecole de Montpellier. Il se greffe bien avec les cépages du Midi, mais il est lent à se développer. Dans les champs d'expériences, il s'est montré vigoureux, mais sa résistance à la chlorose n'est pas très élevée. Son feuillage en pépinière s'est montré indemne de mildiou en 1949.

Le *48-3* paraît inférieur au précédent, avec une reprise au bouturage seulement de 40 % et même beaucoup moins dans nos essais récents avec un développement très faible.

Le *48-14*, bien qu'il fut signalé comme inférieur au 48-1, est doué d'une assez grande résistance et d'une belle vigueur. Sa résistance au calcaire, d'après Jallabert, n'atteint pas celle du 161-49 et du 420 A.

Le *48-18* fut considéré autrefois comme un porte-greffe de valeur,

plus vigoureux que 48-1 ; il a une bonne reprise au bouturage (71 % à l'Ecole) et il vient bien dans les sols calcaires.

Malègue a utilisé ce numéro comme point de départ d'une nouvelle hybridation avec le Rupestris du Lot, et il a obtenu le *439-69*, qui fut expérimenté au Domaine des Cheminières, greffé en Aramon, Carignan et Alicante-Bouschet ; il a donné toute satisfaction à l'Ecole, où il figurait dans les anciens champs d'expériences de porte-greffes de Ravaz. Greffé en Cinsaut, il produisait une moyenne de 1,6 kgr. de récolte par pied, comparable au 3309.

Enfin, notons le *48-20*, dont la reprise au bouturage est moyenne (45 % à l'Ecole) et qui se classe, au champ de Marsville (Charente), dernier de son groupe. Tous les plants de cette série 48 sont indemnes de mildiou et de galles phylloxériques. Leur résistance à la chlorose, quoique connue imparfaitement, a paru, pour les expérimentateurs, inférieure à celle des Riparia-Berlandieri, ce qui explique probablement leur absence sur le marché des plants de vigne.

Berlandieri-Riparia-Rupestris-Vinifera. — Le *583-38* (Riparia-Rupestris N° 3 Joeger × 150-9 Malègue) et le *583-7* ont été essayés dans les champs de comportement de l'Ecole de Montpellier. Le premier, greffé en Aramon, donna une production moyenne de 2,5 kgr., assez faible par rapport aux porte-greffes courants (5,5 kgr. pour le 3309 ; 7,850 kgr. pour le 110 R). Quant au second, greffé sur Cinsaut, sa récolte moyenne (1,8 kgr.) est voisine de celle du 3309 (1,7 kgr.). En dehors de leur production, ces deux numéros n'ont pas été étudiés, de sorte qu'il n'est pas possible de se faire une idée plus précise de leurs aptitudes et, par voie de conséquence, de déterminer l'intérêt d'une hybridation aussi complexe.

Les *437-21* et *437-34*, autres Berlandieri-Vinifera-Riparia-Rupestris, furent expérimentés dans les anciens champs d'essais de l'Ecole par Ravaz et ses collaborateurs. Le premier, greffé en Panse, a fourni une récolte moyenne de 1.713 kgr. (1922-1926), tandis que le second, greffé en Cinsaut, donnait 1,826 kgr. par souche.

Berlandieri-Vinifera-Rupestris. — Les Vinifera-Rupestris utilisés au début de la reconstitution phylloxérique, après un engouement initial dû à leur vigueur, à la fertilité qu'ils communiquent à leurs greffons, ont amené beaucoup de déboire par la suite à cause de leur résistance phylloxérique insuffisante. Malègue effectua alors des croisements de ces Vinifera-Rupestris avec V. Berlandieri pour augmenter la résistance phylloxérique ainsi que les facilités d'adaptation aux terrains calcaires, tout en conservant une reprise au bouturage satisfaisante et supérieure à celle des Vinifera-Berlandieri déjà existants.

La fécondation du Berlindieri par l'Aramon Rupestris Ganzin N° 1 donna les : *150-7*, *150-9*, *150-13* et *150-15*, appelés aussi par abréviation *7*, *9*, *13* et *15*.

Le *150-7* fut expérimenté par Guillon au champ de Marsville, où il se comportat convenablement. Des greffés de Folle Blanche, âgées de six ans, produisaient 3,5 kgr. par souche.

Le *150-9* donnait davantage (5 kgr. par pied) et sa reprise au bou-

turage est moyenne, 60 % : son premier développement est un peu lent comme le Berlandieri.

Le *150-13*, tout en ayant une bonne reprise au bouturage, pousse lentement au début : Jallabert, dans ses essais, le signalait comme supérieur au 150-15, tandis qu'à l'Ecole il se montrait inférieur à ce dernier.

Quant au *150-15*, c'est le plus connu, et il est actuellement encore cultivé dans les pieds-mères de France et d'Algérie. Sa reprise au bouturage est moyenne, 53 % à l'Ecole, au champ d'essai d'Espanet, où son premier développement l'année de greffage le classa 22me sur 28 porte-greffes. D'après les rapports de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne, sa reprise au bouturage a été de 30 % en 1947 et de 38,8 % en 1948, de 40 % en 1949 et de 46 % en 1950. Je ne connais pas son seuil de sensibilité au calcaire, exprimé en calcaire actif.

Ravaz lui accordait une aire d'adaptation comparable au 3309. Plusieurs auteurs le signalent comme très résistant à la sécheresse notamment en Algérie à la Station de Mondovi où il fut expérimenté. Au champ d'Espanet MM. Boubals et Huglin le classent 4me pour sa résistance à la sécheresse en 1949.

Son système radiculaire est très charnu, mais il n'est pas indemne de piqûres phylloxériques. MM. Branas et Aldebert ont apprécié, à l'Ecole de Montpellier, son état phylloxérique par la note 3 (5 représentant l'immunité complète). D'après Vivet et Vidal, le *150-15* redoute l'humidité, les terres compactes, où il se développe mal et dépérit. A l'Ecole, greffé en Panse en sol humide, il produisait 2,8 kgr. en moyenne (1922-1926).

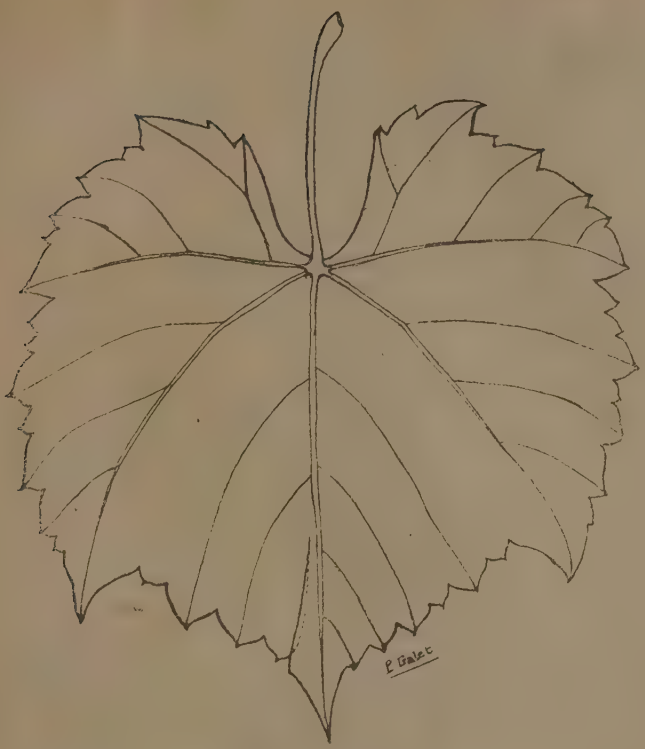
Cordifolia-Riparia-Rupestris. — Pour améliorer les aptitudes de ses premiers croisements binaires : les Cordifolia-Rupestris, Malègue les recroisa avec le Riparia.

Le *441-2* est un Cordifolia-Rupestris-Jardin × Riparia glabre ; comme le premier géniteur est femelle, il est probable que le Riparia utilisé, tout en étant glabre, n'était pas la variété appelée Grand glabre qui, elle aussi, est femelle et par conséquent à pollen infécond. Ce numéro, expérimenté à partir de 1913 par Ravaz, a toujours produit une belle récolte d'Aramon : 3,850 kgr. (de 1916-1921) et de 5,084 kgr. (de 1922 à 1926) par souche, avec une production de sarments respective de 0,789 et 0,682 kgr. Il s'agissait donc d'un beau porte-greffe, mais dont nous ne possédons plus de pieds-mères actuellement à l'Ecole.

Le *443-146* faisait aussi partie du champ d'essais de porte-greffes. Les greffes de Cinsaut qu'il portait donnèrent en moyenne par pied, de 1916 à 1921, 1,620 kgr. de raisins et 1,785 kgr. de 1922 à 1926, production analogue à celle d'un Riparia-Rupestris.

Les hybrides suivants sont des croisements du 144 Malègue (Cordifolia-Rupestris) × Riparia Grand glabre.

Le *444-6*, cépage très vigoureux d'après Malègue, reprend bien de bouture et à la greffe. Il résiste à la sécheresse sur nos coteaux du Midi. Il est utilisé au Portugal, où il donne d'ailleurs satisfaction, notamment pour les vignes hautes (enforcado) à cause de sa grande vigueur.



444-6 Malègue

Le *444-9* est presque aussi vigoureux que le précédent. Il possède les mêmes aptitudes. Expérimenté par Ravaz et greffé en Aramon, il produisit 4,748 kgr. en moyenne pendant les années 1916-1921 et 5,084 de 1922 à 1926. MM. Branas et Aldebert ont noté son état phylloxérique 4 sur 5, ce qui est satisfaisant. Il reprend très bien au bouturage (100 % à l'Ecole en 1947).

Le *44-53* a donné lieu à un engouement très important depuis une dizaine d'années. Bien que de création ancienne et essayé autrefois par P. Gervais au Mas des Causses, à Lattes, et par le sénateur Mir au Domaine des Cheminières, il n'eut aucun succès commercial jusqu'au moment où on le présenta à Châteauneuf-du-Pape comme résistant au court-noué. Comme tous les porte-greffes n'ayant pas été multipliés, le 44-53 présentait un meilleur état sanitaire que les variétés très commercialisées. A cette information s'ajouta sa résistance à la sécheresse, constatée en Roussillon, et dès lors ce fut la grande vogue. Tandis qu'en 1944, au moment de la création de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne il n'y avait que 3 hectares de pieds-mères.

il y en a plus de 150 hectares en 1951. Ces chiffres montrent bien la faveur accordée à cette variété dans la reconstitution du vignoble français, entreprise depuis la dernière guerre.

Les aptitudes de ce porte-greffe sont en effet intéressantes. C'est un bon producteur de bois, supérieur au 3309, car ses sarments sont plus longs, moins ramifiés, plus gros et plus droits (Galibert). L'aoûtement est précoce et on peut donc compter sur une production de 30 à 45.000 mètres par hectare.

Sa reprise au bouturage est bonne. En 1946, j'ai obtenu 55 % de reprise. Le pourcentage commercial de reprise d'après les rapports de la Section de sélection et de contrôle s'établit à 44 % en 1947, 66 % en 1948, à 60 % en 1949 et à 57 % en 1950. Le pourcentage de réussite au greffage sur place est très bon : 92 % au champ d'essais d'Espanet avec un premier développement des greffes satisfaisant, 37 cm. au 1er juillet de l'année de greffage, classant ainsi le 44-53 11me sur les 28 porte-greffes en expérience.

Son feuillage est indemne de mildiou et de galles phylloxériques. Il n'y a pas d'étude sur sa résistance au phylloxéra radicicole, mais, étant donné sa composition génétique, rien ne s'oppose à ce que les plantations effectuées durent longtemps. Sa résistance à la chlorose ne dépasse pas les possibilités du 3309. Je l'ai trouvé vert chez M. Coulondre, à Lunel dans une terre titrant 28 % de calcaire total et 7 % de calcaire actif. A Mas-Saintes-Puelles, il chlorose non greffé, comme le 3309. Aussi lui ai-je attribué, d'après mes expériences en pots, une résistance de 10 % de calcaire actif. ce qui laisse beaucoup de possibilités à cette variété.

Un autre facteur important est sa résistance à la sécheresse dans les Pyrénées-Orientales. MM. Berardo et Louis l'ont observé dans les sols maigres, caillouteux, notamment à Thuir, à Collioure et à Pézilla, son pays d'origine. Partout il se comporte très bien. De même dans les costières du Gard, à Châteauneuf-du-Pape, dans les Corbières et le Minervois : c'est donc un plant pour le Midi ou pour les situations redoutant la sécheresse. Au champ d'Espanet, en 1949, MM. Boubals et Huglin ont classé le 44-53 en tête de tous les porte-greffes quant à la résistance à la sécheresse.

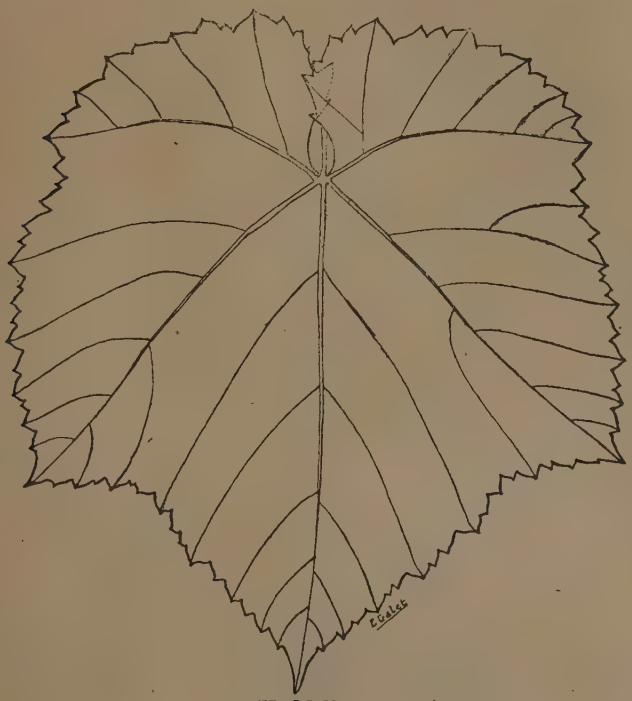
En Roussillon, d'après Berardo et Louis, c'est un des rares porte-greffes sur lequel le Grenache n'ait pas coulé en 1941. M. Coulondre signale par ailleurs sa bonne adaptation pour tous les hybrides producteurs.

En conclusion, le *44-53* paraît présenter actuellement des qualités précieuses que nous souhaitons qu'il maintienne dans l'avenir et qu'une multiplication effrénée ne vienne pas amoindrir son état sanitaire. (Il est notablement mosaïqué à l'Ecole).

Cordifolia-Rupestris-Arizonica. — Le 262 Millardet et de Grasset est un Rupestris Arizonica d'aptitudes peu connues ; c'est un porte-greffe faible qui a périclité à l'Ecole. Les (Cordifolia-Rupestris) × 262 Mt. sont, d'après Malègue, « vigoureux, reprenant bien de bouture ». Ils ont une bonne résistance à la sécheresse, mais cependant inférieurs

au groupe précédent. On connaît dans la littérature le *445-6*, *446-10* et *446-51*.

Détermination ampélographique des porte-greffes de Malègue. — Il est possible de classer les vignes par différents procédés et de subordonner les caractères employés de plusieurs manières. Après différents essais, j'ai adopté un plan de description, présenté au Congrès d'Athènes en 1950 et publié récemment dans ce journal, qui a l'avantage de grouper les hybrides ayant le même phénotype.



57 Malègue

1° *Bourgeonnement cotonneux blanc à liseré rosé, épanoui :*

Jeunes feuilles duveteuses, jaunâtres en dessus et cotonneuses en dessous.

Rameau côtelé, duveteux blanc au sommet, à nœuds saillants.

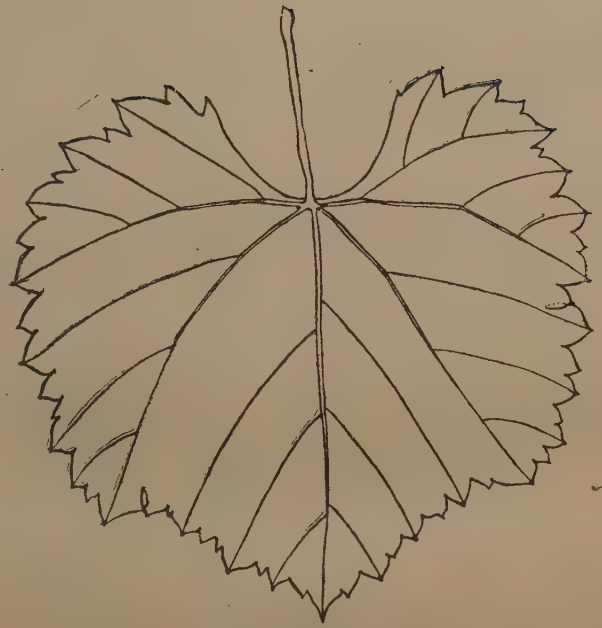
Feuille cunéotronquée moyenne.

Rapport des nervures ABC = 146.

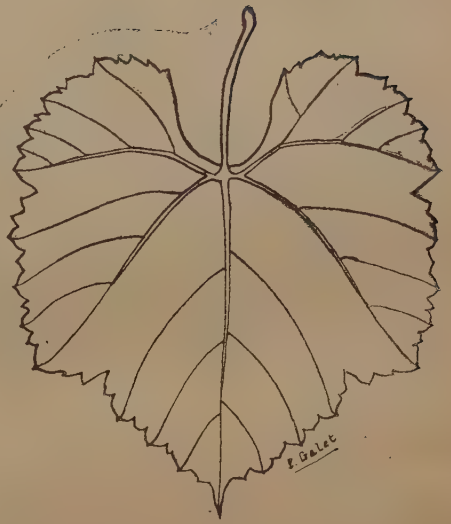
Rapport longueur/largeur :3.

Somme des angles des nervures : 57.

Profondeur des sinus latéraux : 20.



150-13 Malègue



150-9 Malègue

Dents anguleuses, saillantes, bien mucronées.

Sinus pétiolaire en lyre, étroit ou fermé.

Face inférieure du limbe duveteuse, à nervures pubescentes, pétiole aranéeux.

Fleur mâle (Levadoux). En fait fertile, à grains noirs, ronds, petits, acides.

57 Malègue.

2° *Bourgeonnement duveteux blanc, à liseré carminé :*

I. — *Feuille orbiculo-réniforme :*

a) *Rameau aranéeux :*

Jeunes feuilles bronzées entre les nervures.

Feuille moyenne, 036-2-33-10, brillante, d'un vert luisant, en gouttière, à bords révolutés, pratiquement glabre sur les deux faces.

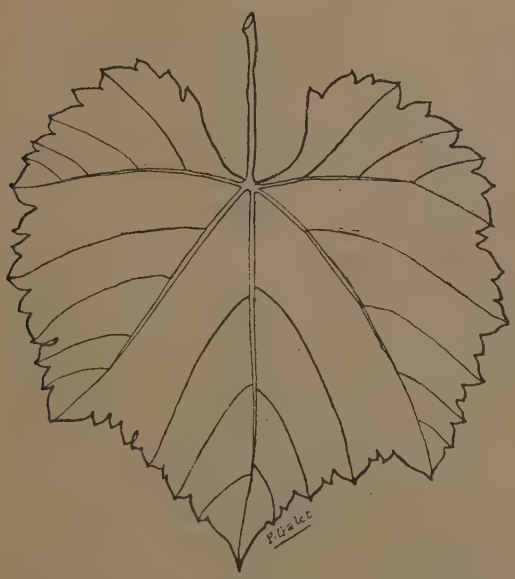
Sinus pétiolaire en U ouvert ; dents larges, ogivales.

Fleur hermaphrodite ε donnant de petites grappes à grains noir-bleuté, ronds, 5 mm.

Rameau strié, vert, avec quelques poils laineux, surtout au niveau des nœuds.

150-9 Malègue.

b) *Rameau pubescent :*



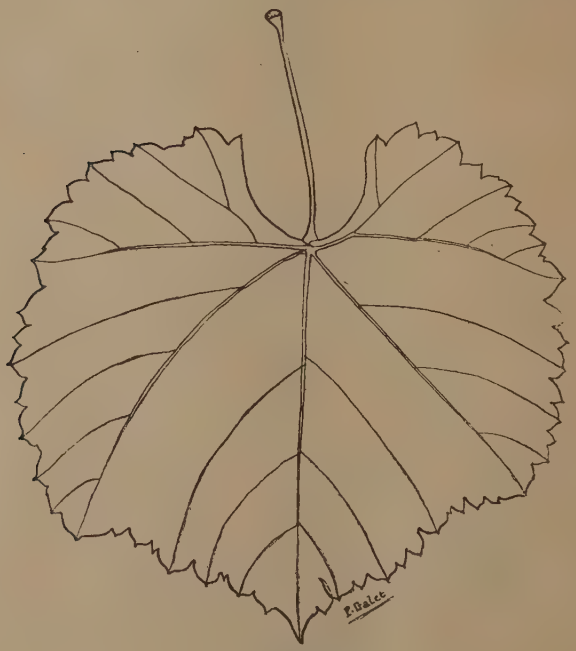
48-3 Malègue
(2me clone)

Feuilles orbiculo-réniforme 036-2-35, entières 00, vert foncé.
Epaisse, brillante, sinus pétiolaire en lyre.
Dents ogivales, larges, profondes, mucronées.
Pétiole, nervures et dessous pubescents.
Fleurs mâles α β, à inflorescence pubescente.

48-3 Malègue.
(s. 2) 2° clone.

Feuille orbiculo-réniforme 036-2-45 à sinus latéraux 20.
Epaisse, vert foncé, dents ogivales, larges et assez profondes.
Sinus pétiolaire en lyre, ouvert, parfois à base dégarnie.
Pétiole, nervures et dessous pubescents.
Fleur mâle α-β.
Sarment pubescent, beige clair, à nœuds foncés.

48-1 Malègue.

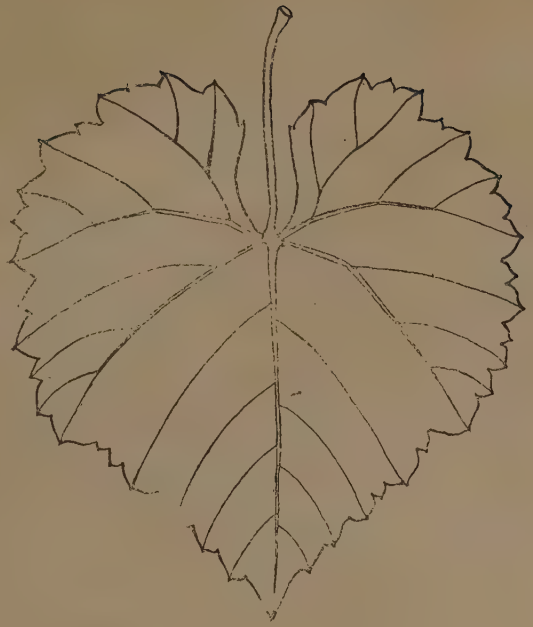


48-1 Malègue

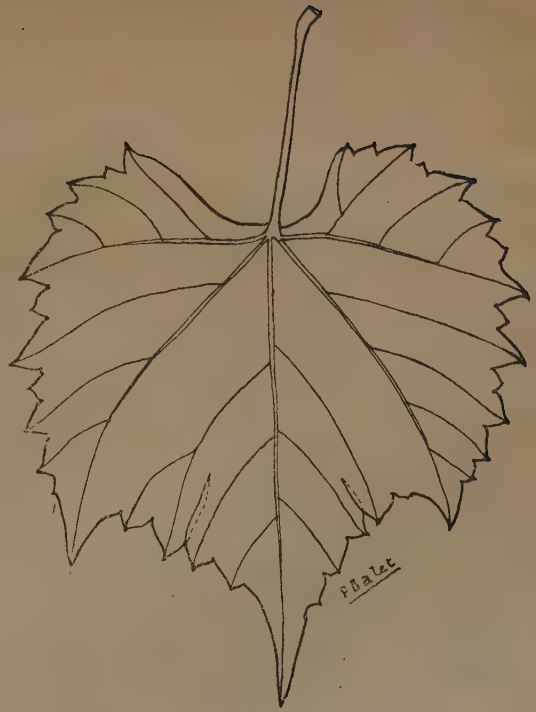
II. — *Feuille cunéiforme :*

a) *Rameau glabre, côtelé, à feuilles rouges ou très bronzées :*

Jeunes feuilles bronzées.
Feuilles petites, arrondies, 135-2-45.



150-15 Malègue



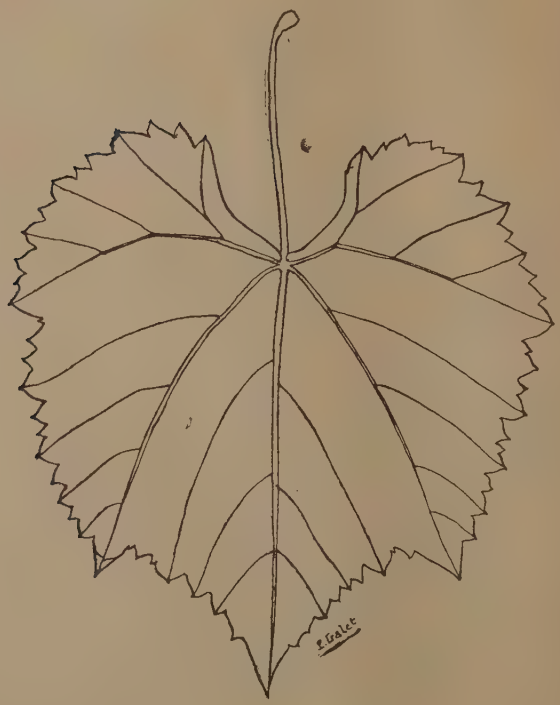
44-53 Malègue

Brillantes, dessous pubescent, nervures légèrement aranéeuses.
Sinus latéraux 10, mais plus profonds sur les feuilles de la base 41.
Dents ogivales, mucronées, peu profondes.
Sinus pétiolaire en lyre, ouvert.
Fleur mâle (Levadoux) α-β'.
Rameau rouge aux nœuds côtelés, vert aranéeux.

150-13 Malègue.

Jeunes feuilles très rouges, dessous duveteux-pubescent.
Feuilles ternes, planes, 135-3-56-10, petites.
Dessous pubescent, sinus pétiolaire en V plus ou moins ouvert.
Dents ogivales, régulières.
Fleur mâle α-β'.
Rameau côtelé, rouge, aranéeux au sommet.

150-15 Malègue.



48-20 Malègue

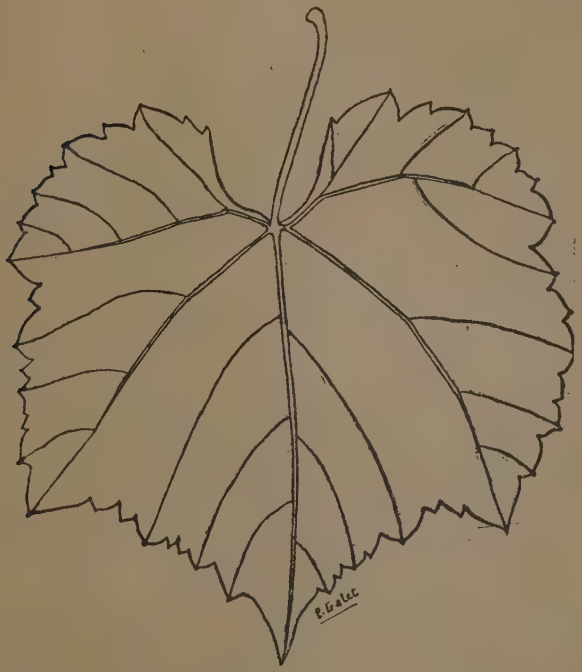
b) *Rameau glabre, anguleux, jeunes feuilles cuivrées :*

Jeunes feuilles cuivrées, à dessous pubescent.
Feuilles cunéiformes, 136-2-33-10, épaisses.
Gaufrées au point pétiolaire (allure du Gigantesque), vert foncé.
Sinus pétiolaire en lyre, très ouvert, pétiole fortement pubescent.
Nervures pubescentes, dessous glabre.
Dents ogivales, larges, profondes, largement mucronées.
Fleurs femelles donnant des grappes petites, à grains noirs.

48-20 Malègue.

Feuilles cunéiformes, épaisses, gaufrées au point pétiolaire, à sinus pétiolaire en lyre ouvert.
Pétiole pubescent, nervures pubescentes, dessous glabre.
Fleurs mâles-hermaphrodites ε pouvant fructifier certaines années (en 1950 les souches 4 et 5).

48-18 Malègue.
(s. 2, 4, 5) 1° clone.



48-3 Malègue
(1er clone)

c) *Rameau pubescent, anguleux :*

Jeunes feuilles cuivrées.

Feuilles cunéiformes 146-3-32-10 identique au précédent.

Fleurs femelles ϰ donnant des grappes petites, à grains noirs, petits, ronds.

48-18 Malègue.
(s. 1,3, 6) 2° clone.

Feuilles 136-2-44 vert clair, rappelant la feuille du Riparia avec les trois grandes dents terminales.

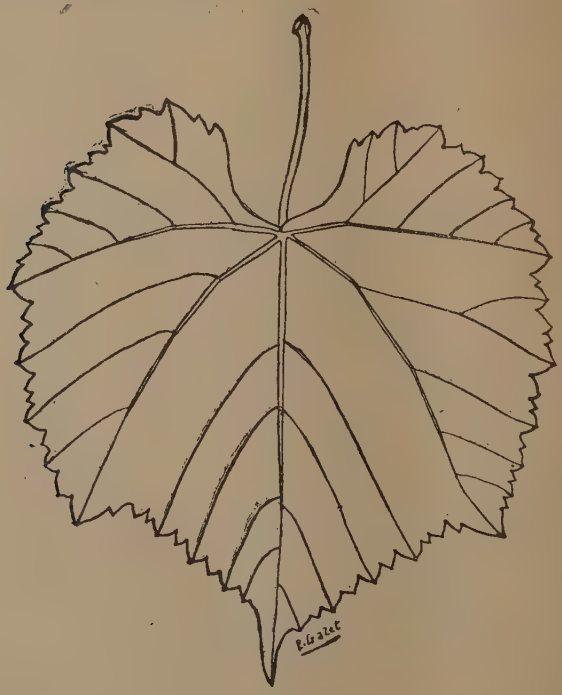
A sinus latéraux 20.

Dessous glabre, nervures pubescentes, pétiole pubescent velouté.

Sinus pétiolaire en lyre, ouvert, dents ogivales, inflorescence pubescente.

Fleurs mâles α-γ.

Rameau pubescent, velouté.



48-14 Malègue

48-3 Malègue.
(1° clone).

Feuilles 136-3-45, à bords tourmentés, vert foncé, entières, 10.

Sinus pétiolaire en lyre, dents ogivales.

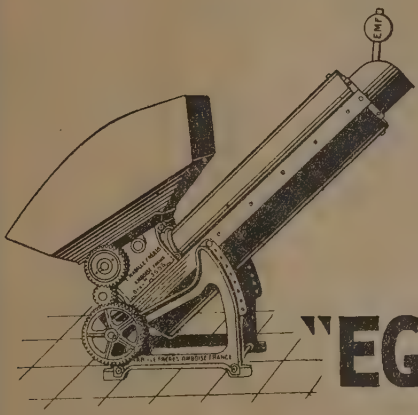
PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Cap. 3.300.000 frc.

Diminuez votre personnel

Doublez le débit de votre Installation

en adoptant l'



"EGOUTFOR"

Brev. S.G.D.G

MABILLE

FOULOIR-ÉGOUTTOIR-ÉLÉVATEUR À COMPRESSION
À INCLINAISON VARIABLE

SPÉCIAL

pour vendange fraiche et pour marc cuvé

PRESSOIRS MABILLE - AMBOISE - FRANCE

NOTICE FRANCO R.C. TOURS N°195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

N° 827

Hyphantria cunea (Bombycide)

Chenille parasite nouvelle en Europe

Dans les vergers et vignobles des coteaux de Hongrie et d'Autriche, on signale une nouvelle chenille à tubercules velus, qu'on suppose venue avec les denrées américaines à la fin de la dernière guerre — comme le doryphore pendant la précédente.

Effectivement, ce parasite ne figure pas sur les ouvrages français et allemands que nous possédons.

En grec, *Hyphantria* signifie à peu près tisserand, en latin *cuneus* signifie en coin.

Aux Etats-Unis, cette chenille s'appelle Fallwebworm, ce qui peut signifier ver fileux d'automne. Effectivement, les Canadiens français disent : chenille à tente d'automne ou chenille d'automne à tente.

De couleur gris blanchâtre, le papillon a une envergure de 25 à 30 millimètres, ses ailes antérieures portant plusieurs rangs de petits points noirs. Sur les ailes postérieures ces points sont dispersés irrégulièrement. Le papillon pond ses œufs en avril-mai et fin juillet, en petits tas, sur la face inférieure des feuilles, d'où deux générations.

La chenille, longue de 30 à 35 millimètres, a le corps marbré de gris. Ses tubercules portent des poils blancs. La tête et l'extrémité postérieure sont parfois noires.

Outre la vigne et les arbres fruitiers, cette chenille dévore, en été, les feuilles de frênes, ormes, tilleuls, érable et naturellement des mûriers comme sa cousine des bombycides qualifiée de ver à soie.

On a essayé en Autriche les nouveaux insecticides de synthèse, mais généralement trop tard, semble-t-il.

—•—

BIBLIOGRAPHIE

P. JAULMES, *professeur de Chimie analytique et Toxicologie à la Faculté de pharmacie de Montpellier.* — **Analyse des Vins.** — 1 volume in-8 carré de 568 pages avec 90 figures Fr. : 2.000. Franco France : 2.100. Etranger : 2.200. Poulain, éditeur, 5, Grand'Rue, Montpellier (Hérault). Chèques postaux N° 118, Montpellier. — *Pour la France :* Paiement d'avance ou envoi contre remboursement. *Pour l'Etranger :* Paiement d'avance en francs français.

La première édition de cet ouvrage date de 1942, elle a été épuisée en peu de temps. Malgré des demandes incessantes, la réédition a été retardée jusqu'à 1951, pour pouvoir remettre à jour un grand nombre de chapitres.

La principale originalité de cet important ouvrage et qui explique la faveur dont il a été l'objet, est qu'il contient non seulement l'exposé des diverses méthodes analytiques utilisées pour l'analyse des vins, mais aussi la discussion théorique des principes de ces méthodes et l'explication des détails de technique ainsi que les moyens d'éviter les causes d'erreurs.

Presque toutes les substances que l'on a décelées dans les vins y sont étudiées et cela d'une façon très approfondie en ce qui concerne les éléments les plus importants : alcool, acidités totale et volatile, extrait, densité, recherche du mouillage, etc.

L'auteur, dont on connaît les travaux de physico-chimie appliquée à l'analyse et à l'œnologie, enseigne la Chimie analytique et la Toxicologie à la Faculté de pharmacie de Montpellier.

Pétiole légèrement pubescent. nervures pubescentes. dessous glabre.
Fleur femelle ♀ donnant de petites grappes à grains noirs, ronds, petits.
Sarment semi-pubescent.

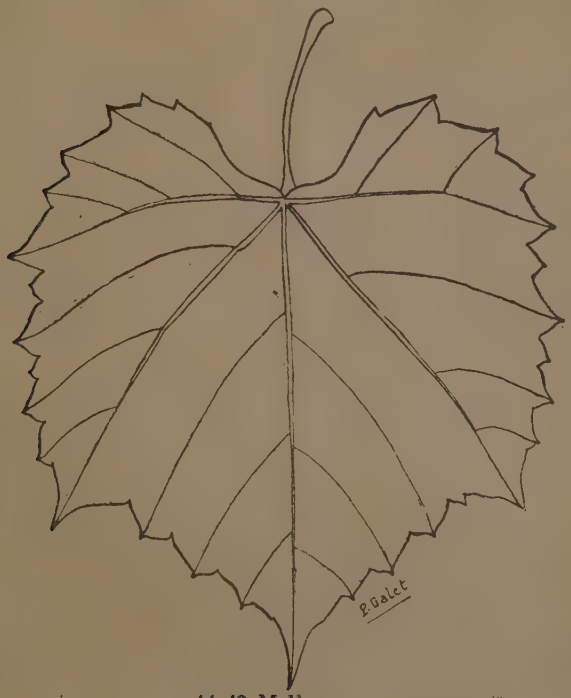
48-14 Malègue.

3° *Bourgeonnement glabre :*

Bourgeonnement glabre, vert pâle, globuleux, en crosse.
Jeunes feuilles en gouttière, vert pâle.
Feuille petite, involutée au point de masquer la face supérieure, cunéiforme 146-3-35. entière 10, vert foncé à la face supérieure et vert clair en dessous. Dents anguleuses, à côtés légèrement convexes. Dessous glabre, avec quelques touffes de poils aux points de linification des nervures. Pétiole, dessous, nervures légèrement pubescents.
Pétiole en lyre ouvert.
Fleur mâle α.
Rameau glabre, vert pâle, à mérithalles courts.

44-53 Malègue.

Feuille grande, cunéiforme 136-3-46, vert foncé, *unie*, à grandes dents larges, ogivales, nettement mucronées.
Sinus pétiolaire en lyre ouvert, nervures rouges.



44-49 Malègue

Pétiole et nervures pubescents, dessous glabre.
Rameau violacé, côtelé, avec quelques poils laineux.
Fleur mâle.

44-49. Malègue.

Pierre GALET,
Chef de travaux de Viticulture,
Ecole nationale d'Agriculture, Montpellier.

LE FERROCYANURE DE POTASSIUM

Au cours de la séance du 6 décembre 1950 de l'Académie d'Agriculture, M. le Président Louis Roger a présenté l'ouvrage de M. J. Rouel intitulé *La vigne et les vins allemands.*

Cette présentation a donné à M. L. Roger l'occasion de mettre l'accent sur les particularités de la pratique œnologique allemande.

... « On ne peut s'empêcher de constater, a-t-il dit, que l'auteur consacre de longs développements à l'emploi, qui est courant en Allemagne, du ferrocyanure de potassium. Il explique que ce poison est destiné à assurer la limpidité et la conservation des vins et il donne toutes sortes de détails minutieux sur la manière de s'en servir. Il présente ce procédé de mauvais aloi comme un des progrès techniques les plus marquants de la science germanique en matière d'œnologie... »

Des remarques ont été faites par M. Lemoigne et M. Piettre.

M. Lemoigne. — Je puis donner quelques précisions sur l'emploi du ferrocyanure de potassium en France.

Cet emploi est interdit, mais est, en fait, toléré dans beaucoup de régions et, n'étant pas contrôlé, il n'est pas sans danger pour la santé publique et la qualité des vins. A la suite d'une demande d'organisations viticoles, un rapport présenté à l'Académie de Médecine concluait à l'autorisation de l'emploi de ce produit, mais sous contrôle de stations œnologiques officielles.

Le Conseil Supérieur d'Hygiène publique de France ne s'est pas rallié à cette manière de voir et le Service de la Répression des Fraudes s'est engagé à réunir d'urgence une Commission pour l'étude de cette question.

Or, cette Commission n'a jamais été constituée et ne s'est jamais réunie. La Commission de l'Hygiène de l'Alimentation au Conseil Supérieur d'Hygiène publique de France a protesté à ce sujet. La réglementation française concernant les produits alimentaires est des plus stricte et interdit l'emploi de tout produit chimique ; mais en fait, le plus souvent, n'est pas appliquée.

On pourrait dire sans presque exagérer que tout est interdit, mais tout est toléré.

Il y a dans cette manière de faire un danger pour la santé publique,

mais aussi un danger pour notre agriculture, car cela permet le développement de la fraude au détriment des producteurs honnêtes.

On peut ajouter qu'avec une vinification rationnelle, évitant l'emploi du fer et du cuivre dans le matériel, le ferrocyanure devient tout à fait inutile.

Il serait utile que l'Académie d'Agriculture émît un vœu pour que la Commission qui doit statuer sur l'emploi du ferrocyanure de potassium en vinification soit enfin réunie.

M. Piettre. — Si l'Académie doit se pencher sur la question du ferrocyanure dans les vins, que vient de poser très clairement M. Roger, je demande que le problème des *conservateurs*, et même de tous les produits chimiques, ajoutés aux denrées alimentaires soit examiné dans son ensemble. Notre confrère, M. Lemoigne, vient de parler du borax employé assez couramment dans les beurres, mais bien d'autres antiseptiques sont d'un usage fréquent ou même tolérés plus ou moins officiellement : les fluorures dans les beurres, l'anhydride sulfureux dans les vins, les bisulfites dans les produits de la charcuterie, les acides benzoïque et salicylique dans les confitures, les nitrites dans les salaisons, et d'autres encore plus nocifs. Il existe aujourd'hui des moyens physiques, tels que le froid, qui permettent de conserver les aliments sans qu'il soit besoin de leur ajouter des produits susceptibles de les adultérer.

Sans doute la plupart de ces substances sont autorisées dans nombre de Pays, mais alors les conditions d'emploi sont strictement définies et très rigoureusement observées. Nous savons par expérience que la plupart de nos fabricants observent difficilement toute réglementation et dépassent souvent très largement les limites permises exposant, à la longue, le consommateur à des accidents possibles d'accumulation et d'intolérance.

En Amérique, il n'est guère d'aliments pour adultes et même pour enfants, qui ne reçoivent des produits chimiques de synthèse, vitamines, antioxydants, antibiotiques même !

Je pense, avec beaucoup de nos Confrères, qu'il faudrait, en matière d'hygiène alimentaire, revenir aux *aliments naturels*, aux aliments purs, tels que l'a décidé le Congrès de Genève, sous l'inspiration de notre regretté Confrère, Eugène Roux. Il serait sage, tout au moins chez nous ou les aliments sont en général de haute qualité, d'appliquer aussi rigoureusement que possible le décret du 15 avril 1912, portant règlement d'Administration Publique pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes, tant qu'il n'aura pas été abrogé.

Chimistes expert à la Cour d'appel de Paris et aux Tribunaux de la Seine, il n'est guère de mois où nous n'ayons à constater, dans des denrées alimentaires, la présence soit de conservateurs, soit de divers produits étrangers.

M. Louis Roger. — Tandis qu'en Allemagne l'emploi du ferrocyanure de potassium est d'un usage courant dans la vinification et que cet emploi y est minutieusement réglementé, chez nous, cet emploi est interdit. D'après notre législation, le vin est le produit exclusif de la fermentation du raisin, rien ne doit entacher sa pureté. La pureté

est également le caractère essentiel du vin au point de vue eucharistique.

Il y a en ce moment dans notre pays toute une campagne pour protester contre l'emploi abusif de l'anhydride sulfureux. C'est un fait d'expérience que l'on ne saurait d'ailleurs ériger en principe que l'injection à dose non homéopathique des sulfamides aux souris risque de donner le cancer à ces animaux.

En outre il ne paraît pas opportun d'autoriser en France comme certains le demandent, le recours au ferrocyanure de potassium pour conserver et clarifier les vins. Une pareille autorisation serait en opposition avec nos traditons. Elle ne manquerait pas de jeter sur nos vins un certain discrédit. Il n'est d'ailleurs pas prouvé, quoiqu'en dise la médecine officielle, qu'il ne reste rien de nocif à la suite du versement dans le vin du ferrocyanure de potassium, même lorsque les précautions indispensables ont été prises avec soin pour transformer ce poison en contre-poison. En tout cas, il persiste toujours une odeur *sui generis* et je ne sache pas que la chimie ait encore réussi à procéder à l'analyse des éthers qui se dégagent du produit finalement obtenu, lequel, en tous cas, ne saurait plus mériter le nom de « vin ».

L. ROGER, L. LEMOIGNE et PIETTRE
(Comptes rendus de l'Académie d'Agriculture).

LE DROIT DE REPRISE : LES 2 TYPES DE REPRISE

Ayant parlé du congé, il nous reste à examiner une nouvelle série de conditions mises à l'exercice du droit de reprise : celles que doit réunir le bailleur lui-même.

Nous avons fait allusion à l'article 33, dont nous avons dit qu'il était le siège, la base de toute la réglementation du droit de reprise. Comme nous l'avons fait précédemment pour l'étude du délai, donnons ce texte, ainsi que les autres textes relatifs à la matière que nous allons traiter : nous n'aurons plus qu'à nous y référer sans y revenir à chaque fois.

Voici dont cet article 33 ! « Le bailleur a le droit de refuser le renouvellement du bail ».

1° Lorsqu'il reprend le fonds pour l'exploiter lui-même d'une façon effective et permanente, soit à titre individuel, soit comme membre d'une coopérative de culture, dans des conditions définies par un règlement d'administration publique, pendant au moins neuf ans.

2° En application de l'article 21 de la présente loi, si le bailleur est déjà propriétaire ou usufruitier d'un autre lieu qu'il exploite personnellement avec sa famille, il ne peut reprendre le lieu loué que pour y installer ses fils ou fille ayant atteint l'âge de la majorité, et qui devront l'exploiter aux conditions fixées au paragraphe précédent. « Si le bailleur n'a pas d'enfant ayant atteint l'âge de la majorité, il ne peut exercer le droit de reprise que pour une seule exploitation ».

L'article 21 auquel renvoie l'article 33 vise la durée du bail qu'il fixe à neuf ans, et ajoute : « Toutefois, le bailleur peut, si la faculté lui en a été expressément accordée lors de la conclusion du bail, repren-

dre le fonds loué, à l'expiration de chaque période triennale, pour y installer un fils ou une fille ayant atteint l'âge de la majorité qui devra exploiter personnellement dans les conditions fixées à l'article 33.»

Cet article 33 comporte enfin un troisième alinéa ainsi conçu : « Tout bénéficiaire du droit de reprise doit occuper lui-même les bâtiments d'habitation du fonds qui a fait l'objet de la reprise. Dans le cas ou, par exception, la dernière condition ne pourrait pas être remplie, le droit de reprise ne pourra être exercé qu'après décision du tribunal paritaire, et seulement si le demandeur est en mesure d'assurer l'exploitation directe dans les conditions fixées au premier paragraphe du présent article ».

***

Ainsi il ne nous reste plus qu'à tracer le plan de la deuxième partie de notre étude du droit de reprise. Puisqu'il y a deux types de reprise, le plan logique sera :

1° La reprise personnelle ;

2° La reprise d'un enfant majeur.

Nous allons donc étudier l'un après l'autre ces deux types de reprise. Mais il nous faut préciser que tous nos développements précédents relatifs au congé sont valables pour chaque possibilité de reprise.

Nous entreprendrons donc, dans notre prochain article, l'étude des conditions que doit réunir le bailleur qui exige pour lui-même du droit de reprise.

(à suivre) R. MONTAGNE.

INSTITUT COOPÉRATIF DE SÉLECTION DE BOIS ET PLANTS DE VIGNE ET DE GÉNÉTIQUE VITICOLE — MONTPELLIER

Prix utilisateurs des racinés sélectionnés applicables à partir du 22 janvier 1952

	Elite	Racinés		Elite	Racinés
R. Gloire		5	R/99	12	8
R. Lot	7	5	R/110	16	14
3.309	6	4	41/B	11	7
101/14	7	5	44/53	11	8
420/A	Epuisé	8	R/31		8
161/49	10	7	196/17		10
5/BB	6	4	150.15		10
8/B	Epuisé	7	10.10		10

Hybrides producteurs directs

7.053	7	18.283	7
12.375	8	18.315	7

Greffés-soudés

Variétés courantes : Aramon sur Lot, 20. — Aramon, Carignan, sur 3.309, 24. — Carignan, Ugni blanc sur Lot, 22. — Al. Lavallée sur 3.309, 22.

Variétés spéciales : Aramon sur Gloire, 24.

Variétés sur Berlandieri : 12.375, 18.315, 18.283 sur 5/BB, 25.

Prix départ Montpellier ou Centres de production.

Marchandises en provenance de nos Coopératives de production, absolument garanties au point de vue sanitaire et variétal.

RELEVÉ PAR DÉPARTEMENT

de la récolte des vins en 1951

	DEPARTEMENTS	Nombre de viticulteurs ayant fait une déclaration de récolte	Superficie totale des vignes en production	Vins de consommation courante		Quantités de vins auxquelles les viticulteurs ont déclaré vouloir donner une appellation		Vins provenant de cépages dont la plantation est interdite en application de l'article 6 de la loi du 24 décembre 1934	TOTAUX			STOCKS au 31 Août
				Vins blancs	Vins rouges ou rosés	d'origine contrôlée	d'origine simple		Vins blancs	Vins rouges ou rosés	Total	
1	Ain	28.812	6 212	23.631	170.806	476	»	6.406	26 933	174 386	201 319	29 463
2	Aisne	1 921	523	223	2.739	7 483	»	»	8 204	2.761	10.965	1 153
3	Allier	19 494	6 363	9.328	127 990	»	6 555	6	11.925	131.954	143 879	29.446
4	Alpes (Basses)	9.158	3 512	2.431	73 118	»	»	»	2.431	73.118	75 549	5 456
5	Alpes (Hautes)	4 564	1 642	428	39.330	»	»	»	428	39.330	39 758	1.897
6	Alpes-Maritimes	12.182	1.958	1.220	52.530	225	»	8	1 271	52 712	53 983	699
7	Ardèche	36 410	20 332	4.035	21.637	4.676	»	2.170	5.787	726.161	731 918	78 825
8	Ardennes	328	22	9	937	»	»	»	9	937	946	108
9	Ariège	9.336	2 801	75	89.327	»	»	»	75	89.327	89.402	6.210
10	Aube	5.963	2.094	1 145	11 843	27.266	»	350	28 213	12.391	40 604	15.879
11	Aude	44 818	119 315	34 854	4.116 708	16.765	1.656.370	»	49 348	5 775.349	5 824.697	1.950.884
12	Aveyron	21 797	8.747	2.341	196 440	»	»	»	2 341	196.440	198.781	29.968
13	Bouches-du-Rhône	27 350	31 728	84.693	1 485 893	2 912	20.534	»	89 498	1.504.534	1.594.032	398.924
14	Calvados	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
15	Cantal	460	70	32	1.518	»	»	»	32	1.518	1.550	»
16	Charente	27 071	22 660	589.519	170.181	»	»	544	590 063	170.181	760.244	34.190
17	Charente-Maritime	36 981	33 560	1.006.651	392.025	»	»	8.186	1.010 688	396 174	1.406.862	143 306
18	Cher	20 463	5.006	14.699	131 704	8 197	»	8.174	23.897	138 874	162.771	27.974
19	Corrèze	7 843	2 417	665	43.200	»	»	»	665	43.200	43.865	»
20		»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
21	Côte-d'Or	16 521	8 678	5 330	86 074	91.020	37	2.533	26.059	158.995	185.054	206.843
22	Côtes-du-Nord	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
23	Creuse	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
24	Dordogne	39 375	39 644	92.289	430 986	343.281	»	5.090	372 076	469.570	841.646	222.752
25	Doubs	2 395	324	607	5.553	»	»	81	633	5.608	6 241	142
26	Drôme	31 193	14 774	3.354	345.987	59 981	10.929	223	9.315	411.159	420.474	32.299
27	Eure	31	3	»	96	»	»	»	»	96	96	»

Eure-et-Loir	127	18	54	518	»	»	»	54	518	572	»	
Finistère	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	
Gard	48.053	87 509	- 75.066	4.740.301	51.968	41.995	4.152	85.638	4.827.864	4 913 502	1.402.146	
Garonne (Haute)	34 591	26.848	3 644	620.515	»	10.843	»	3 644	631.358	635 002	93 762	
Gers	32 610	50 549	978.941	507.581	»	»	19.300	994 478	511.344	1 505.822	308.079	
Gironde	56 601	131.883	854 826	783 219	1.936.558	»	48.437	2.084 878	1 518.462	3 603.040	2.352 614	
Hérault	72.772	183.388	845 364	8 363.073	31.618	276.743	»	860.323	8.627.475	9.487.798	3.413.536	
Ille-et-Vilaine	11	1	4	16	»	»	»	4	16	20	»	
Indre	30 324	8 083	5.590	201.790	393	»	24.077	7.580	224.270	231.850	13.027	
Indre-et-Loire	36 848	23 925	94 217	453 241	79.452	»	2.308	129 411	499.807	629 218	207 907	
Isère	46.355	9.730	24.561	337.809	34	70	723	24.683	338 514	363.197	25.578	
Jura	13.892	2.494	8.768	56.323	15.092	603	»	18.050	62.736	80.786	46.983	
Landes	25 332	13.884	453.255	135 904	»	»	7.413	459 148	137.124	596 272	115 182	
Loir-et-Cher	31 273	21.803	296.458	335 196	22 417	11.269	21 651	332.607	554 384	886.991	167 260	
Loire	21 532	8.047	2.938	219 064	150	1 409	1.071	3 587	221.045	224 632	34.193	
Loire (Haute)	4 560	1.009	126	12.089	»	»	»	126	12 089	12.215	302	
Loire-Inférieure	53 639	25.196	329.877	324 122	110.468	»	44 194	475.440	533.221	1.008 661	232 951	
Loiret	17 035	4.455	7.992	99.630	»	14.890	35.910	31.515	126.907	158.422	31 336	
Lot	13 855	11.042	775	176 044	»	14.787	»	827	190.759	191.586	28 646	
Lot-et-Garonne	31 883	30.986	113.425	631 767	13.976	50	717	127 557	632.378	759 935	90 354	
Lozère	3.175	571	»	23.614	»	»	»	»	23.614	23 614	1.120	
Maine-et-Loire	39.074	30.131	78.536	426.698	326.622	»	9.796	277.857	563.795	841 652	203.549	
Manche	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	
Marne	13.666	8.459	5.697	4.583	153.211	»	»	158 784	4.707	163 491	139.976	
Marne (Haute)	6.111	715	243	20.063	»	»	2	245	20.063	20.308	3.423	
Mayenne	151	28	154	142	»	»	»	154	442	896	43	
Meurthe-et-Moselle	12.521	1.406	161	56.983	»	2.495	»	164	59.475	59.639	8 580	
Meuse	2.861	423	142	16.480	»	»	»	142	16.480	16.622	4.270	
Morbihan	468	116	733	789	»	»	2.467	3.135	834	3.989	52	
Moselle	6 235	543	1.970	19.879	»	360	86	2.246	20.049	22.295	1.826	
Nièvre	7.509	1.772	2.218	32 295	3.598	»	309	5.880	32 540	38.420	15 405	
Nord	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	
Oise	1	1	6	20	»	»	»	6	20	26	»	
Orne	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	
Pas-de-Calais	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	
Puy-de-Dôme	21.411	6.116	2 116	72.335	»	17.795	2	4.346	87 922	92.268	10.517	
Pyrénées (Basses)	16.845	9.295	91.194	112.409	7 912	8.498	3.582	168.411	115 184	223.595	70.158	
Pyrénées (Hautes)	9 197	5.105	38 145	61 669	160	»	3.010	40.571	62.413	102 984	14 577	
Pyrénées-Orientale	31.181	67.537	13.237	1.513.859	146.389	445.399	».	99.949	2.018.933	2.118.884	855 032	
Rhin (Bas)	31.036	5.047	118.908	46.520	»	148.109	7.613	272 649	48.501	312.150	120.004	
Rhin (Haut)	21.754	5.767	28.883	24.179	»	319.161	3.699	349.339	26 583	375.922	144.376	
Rhône	23.886	20.447	4.238	193.182	443.849	8 794	1.169	6.430	644 802	651.232	185.115	
Saône (Haute)	7.450	945	291	16 931	»	»	198	382	17.038	17.420	1 302	
Saône-et-Loire	42.253	15.194	15.086	196.646	130.170	31.716	23 536	113.469	303 705	417.174	263.692	

DEPARTEMENTS	Nombre de viticulteurs ayant fait une déclaration de récolte	Superficie totale des vignes en production	Vins de consommation courante		Quantités de vins auxquelles les viticulteurs ont déclaré vouloir donner une appellation		Vins provenant de cépages dont la plantation est interdite en application de l'article 6 de la loi du 24 décembre 1939	TOTAUX			STOCKS au 31 Aout
			Vins blancs	Vins rouges ou rosés	d'origine contrôlée	d'origine simple		Vins blancs	Vins rouges ou rosés	Total	
72 Sarthe	4.394	1.416	4.177	28.825	234	»	77	4.418	28 895	33 313	7 630
73 Savoie	22 524	1.078	75.972	176.136	»	8.480	»	82.158	178 430	260.588	41 377
74 Savoie (Haute)	5.300	862	11 232	20.022	2 456	1 290	37	14 975	20.059	35.034	326
75 Seine	14	2	»	98	»	»	»	»	98	98	»
76 Seine-Inférieure	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
77 Seine-et-Marne	1.705	180	515	3.940	156	»	213	874	3 950	4 824	»
78 Seine-et-Oise	1.131	96	159	4.181	»	»	»	159	4.181	4.340	»
79 Sèvre (Deux)	18.223	6 231	16 002	120 994	6.754	»	3.922	21.879	125 793	147.672	34 982
80 Somme	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
81 Tarn	30.825	33.889	55 042	632.351	65 207	»	»	120.249	632 351	752.600	213.599
82 Tarn-et-Garonne	20 390	19.902	4.060	377.185	»	1.076	»	4.088	378,233	382.321	73 286
83 Var	37 551	64.359	87 361	2.135 668	2.695	173 757	»	197 690	2.291 791	2 399.481	430 092
84 Vaucluse	30 484	41 136	209.506	861.621	252 969	176.315	»	244 986	1 253.625	1 590.000	197.051
85 Vendée	62 138	18.100	91.414	426 962	52	842	269.072	313 685	474 657	788.342	102 654
86 Vienne	44 279	17.273	168.466	272.352	2 363	764	5 962	173.396	276 511	449 907	134.430
87 Vienne (Haute)	1 464	203	265	3 440	»	»	»	265	3 440	3.705	»
88 Vosges	5.053	596	»	13.892	»	»	»	»	13.892	13.892	420
89 Yonne	14 535	4 196	13 911	57.124	22 345	295	843	35 893	58.625	94 518	40.141
Sarre	137	20	2 343	»	»	»	»	2 343	»	2 343	437
Totaux pour la France et la Sarre	1.573.049	1.366.750	7.086.883	35.068.628	4 382 047	3.412 430	559 039	10 470.648	40.038.379	50 509 027	15 093.694
Algérie :											
Alger	5 861	96 041	522 923	4.538 554	»	»	»	522 923	4 538 554	5 061 477	1.959.845
Oran	25.556	245 759	253 168	7 389 152	»	»	»	254 168	7 389.152	7 643 320	1.736 785
Constantine	874	19.845	145.421	892 507	»	»	»	145 421	892 507	1 037 928	483 262
Totaux pour l'Algérie	32 291	361 645	922.512	12 820.213	»	»	»	922 512	12.820.213	13 742 725	4 179 892
Totaux généraux	1 605 340	1 728.395	8.009.395	47 888.841	4 382.047	3.412 430	559.039	11.393.160	52.858 592	64 251.752	19.273 586

PARTIE OFFICIELLE

Réglementation de la distribution du sulfate de cuivre

J. O. — 8 janvier 1952, p. 330, 331

Arrêté du 28 décembre 1952.

Art. 1er. — Les ressources en sulfate de cuivre de production française destinées aux besoins agricoles de la campagne 1951-52 sont obligatoirement tenues à la disposition du ministère de l'agriculture : elles font l'objet de déblocages successifs prononcés par celui-ci en vue de leur mise en vente.

Art. 2. — La vente de ce produit est subordonnée à l'observation des dispositioons ci-après :

Dans la limite du contingent débloqué par le ministère de l'agriculture, les fabricants de sulfate de cuivre sont tenus d'approvisionner les distributeurs en culture, ainsi que leurs clients directs, au prorata des quantités achetées par chacun d'eux durant les trois dernières campagnes. Cette règle s'applique à l'approvisionnement de tout fabricant de bouillies ou produits cupriques dérivés.

Art. 3. — Les fabricants de sulfate de cuivre devront, par l'intermédiaire de leur syndicat professionnel, faire connaître avant le 20 de chaque mois, au ministère de l'agriculture (direction de la production agricole, 5me bureau), l'importance des tonnages livrés au cours du mois précédent dans chaque département, depuis le 1er septembre 1951.

Art. 4. — Chaque fabricant est tenu de constituer sur sa propre production un stock de sécurité correspondant à 5 p. 100 du tonnage fabriqué par l'entreprise. Ce stock ne pourra être mis en distribution que sur instructions particulières du ministère de l'agriculture et dans les conditions précisées par lui.

Art. 5. — Les importateurs de sulfate de cuivre sont tenus de faire parvenir mensuellement au ministère de l'agriculture, par l'intermédiaire de leur groupement professionnel ou individuellement, un relevé des livraisons de sulfate de cuivre étranger effectuées par leurs soins au cours du mois précédent et comportant l'indication des nom et adresse des destinataires ainsi que l'importance du tonnage livré à chacun d'eux.

Art .6. — Indépendamment de la communication au ministère de l'agriculture des renseignements visés aux articles 3 et 5 du présent arrêté, les fabricants et importateurs rendront compte mensuellement aux directeurs des services agricoles des départements destinataires des quantités de sulfate de cuivre effectivement livrées par eux au cours du mois précédent, chez les distributeurs en culture ou directement à la propriété.

Art. 7. — Les distributeurs en culture sont assujettis à l'observation des prescriptions de l'article 2 ci-dessus, en ce qui concerne l'approvisionnement de leur clientèle.

Art .8 .— Les fabricants, les importateurs et les distributeurs seront comptables, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du plan d'approvisionnement déterminé dans les conditions prescrites par le présent arrêté, sans préjudice des sanctions prévues par la réglementation en vigueur en matière de répartition et de prix.

Réglementation de la distribution des soufres travaillés destinés aux usages agricoles

J. O. — 8 janvier 1952, p. 330

Arrêté du 28 décembre 1951.

Article 1er. — Les soufres travaillés à usage agricole provenant de la transformation des contingents de soufre brut mis à la disposition des industriels spécialisés sont obligatoirement tenus à la disposition du ministère de l'agriculture ; ils font l'objet de déblocages successifs prononcés par celui-ci en vue de leur mise en vente.

Art. 2. — La vente de ces produits est subordonnée à l'observation des dispositions ci-après :

Dans la limite du contingent débloqué par le ministère de l'agriculture, les fabricants de soufres travaillés sont tenus d'approvisionner les distributeurs de culture ainsi que leurs clients directs, au prorata des quantités achetées par chacun d'eux durant les trois dernières campagnes.

Art. 3. — Ces fabricants devront, par l'intermédiaire de leur groupement professionnel, faire connaître, avant le 20 de chaque mois, au ministère de l'agriculture (direction de la production agricole, 5me bureau), l'importance des tonnages livrés au cours du mois précédent dans chaque département, depuis le 1er septembre 1951.

Ils devront, en outre, rendre compte individuellement aux directeurs des services agricoles des départements destinataires des quantités de soufre effectivement livrées par eux au cours du mois précédent chez les distributeurs en culture ou directement à la propriété.

Art. 4. — Les raffineurs et triturateurs sont tenus de constituer un stock de sécurité correspondant à 5 p. 100 du tonnage fabriqué par l'ensemble des usines. Ce stock ne pourra être mis en distribution que sur instructions particulières du ministère de l'agriculture et dans les conditions précisées par lui.

Art. 5. — Les distributeurs en culture sont assujettis à l'observation des prescriptions de l'article 2 ci-dessus, en ce qui concerne l'approvisionnement de leur clientèle.

Art. 6. — Les fabricants et les distributeurs sont comptables, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du plan d'approvisionnement déterminé dans les conditions prescrites par le présent arrêté, sans préjudice des sanctions prévues par la réglementation en vigueur en matière de répartition et de prix.

Unification des méthodes d'analyse

(suite)

2me PARTIE

Propositions

Anhydride sulfureux. — Définition : On appellera *anhydride sulfureux* libre l'anhydride sulfureux à l'état d'SO_2 et l'état de combinaisons minérales :

SO_3H_2, ions SO_3H^- et SO_3^{--}.

On appellera *anhydride sulfureux combiné* la différence entre l'anhydride sulfureux total et l'anhydride sulfureux libre.

Méthodes de mesure. — 1° *Anhydride libre : Analyse rapide.* — Méthode de *Ripper* (vins blancs et rosés). — Méthode de *Ripper-Benvegnin* (vins rouges).

Analyse précise : Méthode *Marcilla-Féduchy* par titrimétrie potentiométrique.

2° *Anhydride total : Analyse rapide.* — Méthode de Ripper (vins blancs et rosés). — Méthode de *Ripper-Benvegnin* (vins rouges).

Analyse précise. — Méthode de *Haas* ou méthode de *Marcille-Flanzy-Deibner.*

Expressions. — La quantité d'anhydride sulfureux sera exprimée en milligrammes d'anhydride sulfureux par litre.

Limites :

	SO_2 total	SO_2 libre
Vins blancs doux.	450	100
Vins blancs secs.	350	50
Vins rouges secs.	300	30
Vins de liqueur.	200	traces

La Sous-Commission de l'O.I.V. émet le vœu qu'une recommandation soit faite auprès des gouvernements des pays adhérents pour que les limites de l'anhydride sulfureux libre et combiné dans les vins soient réduites dans toute la mesure du possible.

Sulfates

Méthode de mesure. — Analyse rapide : Détermination par la méthode des limites de Marty. — *Analyse précise :* Précipitation du sulfate de baryum sur le vin préalablement débarrassé d'anhydride sulfureux par ébullition à l'abri de l'air et pesée.

Expression des résultats. — La quantité de sulfates sera exprimée en grammes de sulfate de potassium par litre. Cette détermination sera effectuée à 0,05 gr. par litre.

Limites des sulfates. — La limite des sulfates est fixée à 1,2 gramme par litre.

Pour les vins spéciaux, cette limite pourra être portée à une valeur plus élevée qui sera fixée pour chaque catégorie.

Chlorures

Méthode de mesure. — Argentimétrie après oxydation nitro-permanganique.

Expression des résultats. — La quantité de chlorures sera exprimée en grammes de chlorure de sodium par litre. Cette détermination sera effectuée à 0,05 gr. par litre.

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (19), 8°5 à 9°, 280 à 300 ; 9 à 10°, 300 à 325 ; 10 à 11°, 325 à 360. — Lézignan (16), 9°5 à 10°5, 325 à 340 ; 10°5 à 12°, 340 à 400. — Narbonne (17), 9 à 9°5, 315 à 325 ; 10°, 330 à 340 ; 10°8 à 11°, 350 à 360 ; 10° cotation spéciale, 338.

Bouches-du-Rhône. — Arles (19), 8°5, 300 ; 9°, 310 à 320 ; 9°5, 325 à 330 ; 10°, 335 à 340. — Marseille (16), 8°5 à 9°, pas de cote ; 9 à 10°, 325 ; 10 à 11°, 350 à 360 ; Blancs, 8°5 à 9°, pas de cote ; 9 à 10°, 345 ; plus de 10° pas de cote.

Gard. — Nîmes (21), 8°5 à 9°5, 295 à 330 ; 9°5 à 10°5, 310 à 355 ; 10°5 à 11°5, 345 à 390 ; 10° cotation spéciale, 350.

Gironde. — Bordeaux (17), Le degré tonneau Blanc Blayais : 9°, 2.800 ; 10°, 3.000 à 3.100 ; 11°, 3.300 ; Entre Deux Mers 13 à 14°, 4.000 ; 15°, 4.200 à 4.500.

Hérault. — Béziers (18), 8°5 à 9°5, 300 à 325 ; 9°5 à 10°5, 325 à 358 ; 10°5 à 11°8, 350 à 375 ; Blancs et rosés : pas de cote ; 10° cotation spéciale 340. — Montpellier (22), 8°5 à 9°5, 300 à 325 ; 9°5 à 10°, 325 à 338 ; 10 à 11°, 338 à 360 ; 11 à 12°, 360 à 400 ; 10° cotation spéciale 345. — Sète (18), Vins de Pays, 9 à 10°, 310 à 335 ; 10 à 11°, 335 à 355 ; 12°, 400. Vins d'Algérie : Alger, 11 à 12°5, 420 à 460. Oran, 12 à 12°9, 460 à 480 ; 13 à 13°9, 480 à 500 ; 14° et plus, 500 et plus.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (19), 9 à 10°, 305 à 330 ; 10 à 11°, 330 à 335 ; 11 à 13°, 355 à 390 ; 10° cotation spéciale 330.

Seine-Inférieure. — Rouen (18), Vins d'Algérie : 10°, pas de cote ; 11°, 440 à 460 ; 12°, 470 à 490 ; 13°, 500 à 530 ; 14°, pas de cote.

Var. — Brignoles (19), 10°5 à 11°5, 350 à 375 ; Blancs et rosés, pas de cote.

Vaucluse. — Avignon, 9 à 10°, 315 à 340 ; 10 à 11°, 340 à 375 ; Vins de café : 10°5 à 11°5, 370 à 440 ; Blancs : 8°5 à 10°5, 300 à 380 ; Clairette : 10°5 à 11°5, 380 à 420 ; Côtes-du-Rhône, 11 à 12°5, 480 à 550 ; 12°5 à 14°, 550 à 583.

ALGÉRIE. — Alger (18), 1er choix : 10 à 10°5, 365 à 350 ; 11 à 11°5, 380 à 370 ; 12 à 12°5, 405 à 390. Blancs et rosés, pas de cote. Récolte 50, avec compensation : 1er choix : 10 à 10°5, 250 à 230 ; 11 à 11°5, 250 à 260 ; 12°, 300 ; 2me choix : rosés, 225. — Mostaganem, 13 à 14°, 415 à 430 ; 15° et plus, 435. — Oran, 12 à 14°, 415 à 430.

Le prix des graines de lin métropolitaines

Fixé à 6.150 francs le quintal par arrêté N° 21.148 du 17 octobre dernier pour des graines ayant à l'analyse une teneur en huile de 30 %, ce prix vient d'être modifié pour les graines comportant une teneur en huile différente.

L'arrêté N° 21.988 du 7 janvier 1952 (*B. O. S. P.* du 9 janvier) prévoit, en effet, que le prix de 6.150 francs devra être majoré ou diminué de 20 fr. 50 par quintal, et par dixième de point d'huile en plus ou en moins.

PRIX DES ENGRAIS

Azotés : *a)* Nitrate de soude 16 % Az., janvier 1952, 3.578 fr. — *b)* Sulfate d'amm. 20,60 % Az., janvier 1952, 3.364 fr. — *c)* Ammon. granulée 20 % Az., janvier 1952, 2.552 fr.

Phosphatés : *a)* Scories de déphosphoration 18 %, janvier 1952, 752 fr. — *b)* Phosphates naturels moulus 26 % fin, 95 % tamis 23, janvier 1952, 1.128 fr. — *c)* Superphosphate minéral 14 %, janvier 1952, 1.263 fr.

Potassiques : *a)* Sylvinite 18 % de K2O, janvier 1952, 605 fr. — *b)* Chlorure 49 % de K2O, janvier 1952, 1.657 fr.

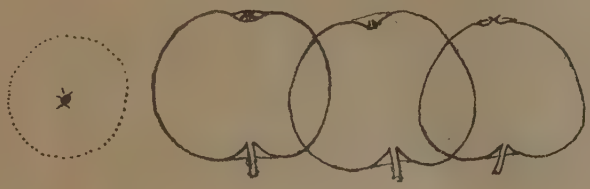
(Tous ces prix, les 100 kgr., nets, en vrac, sauf pour les phosphates naturels, logés en sacs jute, franco gares S.N.C.F. par 20 tonnes, taxes à la production et sur les transactions comprises.)

Amendements calcaires. — (Voir « R.A. », mai 1948, p. 7). Chaux agricole : les 1.000 kilos : Vive en roches (vrac), 4.910 fr. ; blutée (sacs), 6.975 fr. ; Carbonate de chaux : (en vrac), 1.500 fr.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

COX'S ORANGE

Maturité : fin oct.-janv. *Synonyme :* Cox's Orange pippin ; Orange de Cox.



FRUIT. — Moyen ou surmoyen, sphérique déprimé, à contour régulièrement arrondi (isolé ou jumelé).

Epiderme : mince, lisse, jaune doré ou saumoné frappé de rosat, quelques gros points gris, quelques stries rouge cerise ; parfois grisâtre aux deux pôles.

Pédicelle : de longueur moyenne ou court, grêle.

Cuvette du pédicelle : étroite, peu ou moyennement profonde, à bord ondulé.

Cuvette de l'œil : peu profonde ou même superficielle, régulière.

Œil : moyen ou petit, clos, aux sépales développées et glauques.

Chair : jaunâtre, fine, tendre, juteuse, sucrée, parfumée agréablement.

Pépins : assez gros, elliptiques, obtus au sommet.

Qualité : Très bonne.

Remarque. — Cet excellent fruit dont le volume est souvent un peu faible passe pour l'un des meilleurs. Il plaît à l'amateur et au commerçant.

ARBRE. — De vigueur moyenne lorsqu'il est greffé sur franc et sous moyenne sur Paradis. Très fertile.

Rameaux : grêles, coudés, brun-olivâtre ou violacés ; nombreuses et petites lenticelles arrondies ; yeux moyens ou assez gros, demi-appliqués.

Feuilles : elliptiques, luisantes, souples, plissées et à courte pointe.

Bouton à fleurs : allongé, duveteux. Fleurs moyennes et de moyenne saison.

Remarque. — Surgreffer en tête les arbres destinés à la forme haute tige. En culture intensive greffer les formes réduites : sur « Paradis » en bonne terre saine et profonde ou sur « Doucin » dans les terrains très perméables ou manquant de profondeur. Craint un peu le chancre.

J. VERCIER.

BULLETIN METEOROLOGIQUE — SEMAINE DU 13 JANVIER AU 19 JANVIER 1952

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm.	max.	min.	mm
RENNES	8	0	»	8	4	2	11	6	P	13	4	P	10	3	4	8	1	8	7	0	1
ANGERS	7	1	»	8	1	2	14	5	P	12	2	2	9	5	1	8	1	5	6	—2	1
COGNAC	7	1	4	7	—1	P	10	10	3	12	9	2	11	6	3	11	2	6	7	0	P
BORDEAUX	8	0	14	7	—2	»	9	8	5	13	8	1	12	5	3	12	2	11	9	0	1
TOURS	7	0	»	6	1	P	9	6	1	11	7	2	9	4	4	8	1	5	5	0	P
NEVERS	6	—2	»	4	—3	7	5	3	2	9	8	2	10	3	P	9	1	6	4	2	2
AGEN	9	1	29	5	—2	»	7	7	»	12	9	2	12	4	6	11	3	4	7	1	1
CLERMOND-FERRAND	6	0	»	4	—3	»	7	4	P	11	6	6	9	3	4	11	—2	1	4	1	P
MONTÉLIMAR	8	3	»	7	0	»	8	3	»	13	6	»	15	4	3	12	2	P	8	0	2
TOULOUSE	11	0	24	11	—1	»	9	5	P	11	7	P	12	4	P	12	2	3	3	—1	6
CARCASSONNE	11	2	18	7	—1	»	8	4	»	11	9	P	13	6	2	12	2	6	5	1	3
PERPIGNAN	13	4	11	8	3	»	11	7	»	16	6	»	15	9	»	14	»	2	7	3	3
MONTPELLIER	8	3	1	10	—2	»	13	3	»	16	0	»	11	7	»	13	5	»	8	0	2
REIMS	5	0	1	5	0	2	8	3	P	10	4	P	8	1	1	7	0	7	4	1	2
STRASBOURG	4	1	P	4	—2	P	3	2	P	8	6	2	11	3	4	8	0	7	4	0	P
DIJON	6	0	»	4	—3	P	2	1	1	8	6	P	10	2	P	7	1	8	3	1	P
LYON	7	0	»	5	—3	»	3	1	P	10	5	»	9	3	2	9	1	4	4	1	3
GRENOBLE	8	1	»	6	—4	»	3	—5	»	8	—2	»	7	3	6	9	1	4	3	—1	17
MARSEILLE	10	5	5	8	—3	»	10	3	»	14	0	»	14	2	»	13	5	P	8	3	P
NICE	16	5	6	13	2	P	12	2	»	14	0	»	15	5	»	14	»	P	11	2	P
AJACCIO	14	10	20	13	3	5	13	0	»	13	2	»	14	7	P	13	4	1	11	1	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

S. N. C. F.

—•—

DÉLIVRANCE DE BILLETS DE FIN DE SEMAINE A PRIX RÉDUIT
A L'OCCASION DES SPORTS D'HIVER DANS LES CÉVENNES

La S.N.C.F. informe les sportifs que les gares de Nîmes, Alès et Grand'Combe-la-Pise délivreront, pendant la période du 1er décembre 1951 au 31 mars 1952, des billets de fin de semaine, comportant une réduction de 30 pour 100, à destination de Villefort, La Bastide-St-Laurent-les-Bains et Daufage-le-Goulet.

Ces billes seront valables, soit du samedi midi au lundi 24 heures, soit du vendredi midi au dimanche 24 heures. Toutefois, les billets délivrés par la gare de Nîmes à destination de La Bastide-St-Laurent-les-Bains et Daufage-le-Goulet seront valables du vendredi midi au lundi 24 heures.

Stockez de la santé aux sports d'hiver — La neige vous attend — Renseignez-vous dans les gares intéressées.

Prix des billets aller et retour en troisième classe :

De Nîmes à Villefort, 544 fr. ; La Bastide, 656 fr. ; Daufage-le-Goulet, 712 fr.

D'Alès à Villefort, 260 fr. ; La Bastide, 376 fr. ; Daufage-le-Goulet, 432 fr.

De Grand'Combe à Villefort, 182 fr. ; La Bastide, 292 fr. ; Daufage-le-Goulet, 376 fr.

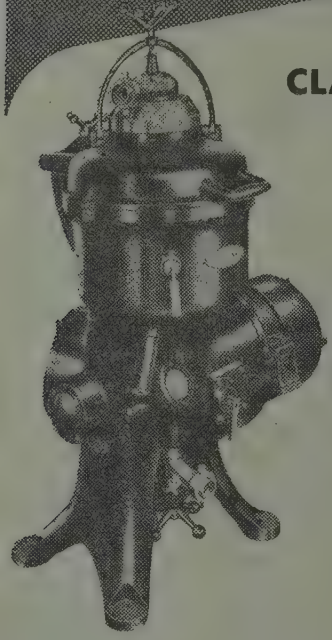
L'EMPRUNT DE LA S.N.C.F.

—•—

Le trafic s'étant établi, en 1950, à un niveau supérieur de 35 % environ à celui de 1938 et l'effectif moyen du personnel diminuant au contraire de 12 % la productivité a progressé de façon sensible. C'est ainsi que le nombre d'unités-trafic (c'est-à-dire les tonnes kilométriques utiles ajoutées aux voyageurs-kilomètres) réalisé par heure de travail d'agent s'est élevé à 67 unités pour 1950, contre 50 en 1938, ce nombre atteindra vraisemblablement 75 pour l'ensemble de 1951.

Ces résultats inciteront le public à souscrire à l'emprunt que vient d'émettre la S.N.C.F. et dont le succès présente un intérêt capital pour l'économie du pays.

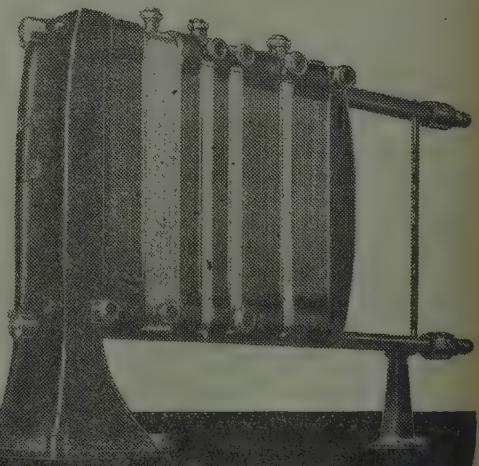
De Laval



CLARIFICATEURS CENTRIFUGES

POUR
- vins nouveaux
- vins de pressoirs
- vins faits

RÉFRIGÉRANTS RAPIDES
Pasteurisateurs instantanés pour le traitement des vins



Nombreuses références dans les pays viticoles du monde entier

S. 61

Société ALFA-LAVAL

10, rue Charles-V - PARIS-IV[e] 7, Boulevard Thiers - ALGER

DU PIN A LA VITICULTURE ET A L'ARBORICULTURE

EN TOUTES SAISONS :

Les Produits Mouillants et adhérents

LIQUIDE
A. V. 246

HÉLIOSOL

70 pour cent d'Alcools terpéniques.
30 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

POUDRE
A. V. 247

HELIOFIX

28 pour cent d'Alcools terpéniques.
12 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

EN ÉTÉ :

L'Insecticide

LIQUIDE
A. V. 304

NICOTERPEN

56 pour cent d'Alcools terpéniques.
24 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
20 pour cent de Nicotine alcaloïde à 95/98 pour cent.

Matières premières pour fabrication de produits insecticides et fabrication à la marque des clients d'insecticides ou de mouillants sur base de leurs formules ou de nos formules

Agent Général pour le Midi :

S. A. des Produits chimiques et Engrais de Bram
36, rue Coste-Reboulh — Carcassonne

La DÉSINFECTION par le TERPINÉOL et le CAMPHÈNE CHLORÉ

SANITERPEN

Désinfection des locaux, porcheries, étables, écuries, poulaillers

— *Produit français provenant des Forêts Landaises* —

LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 35.910.000 FRANCS

40, RUE DES CARMES, à DAX (Landes)

PÉPINIÈRES GARONNAISES

Domaine de Bagnols, CASTELNAU-D'ESTRETEFONDS (Haute-Garonne)

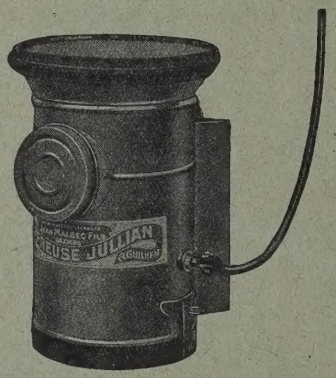
ARBRES FRUITIERS

Spécialités de scions de pommiers, poiriers, pruniers, pêchers, cerisiers dans les meilleures variétés françaises et américaines provenant de greffons d'origine et sélectionnés.

VIGNES

Hybrides producteurs directs — porte-greffes — raisins de table greffés-soudés

— CATALOGUE ET PRIX-COURANT SUR DEMANDE —



Etablissements MALBEC

1, rue Carlencas, 1

MONTPELLIER (Hérault)

TOUTES VARIÉTÉS

VIGNES - ARBRES

Jeunes plants - Rosiers - Noyers greffés

PÉPINIÈRES **LEPAGE** & Cie

58e ANNÉE

CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE

ANGERS (M.-&-L.)

Représentants demandés

TÉLÉPH. 40-27

Pour vos plantations de vignes

Consultez les Pépinières

Hyacinthe RAYMOND Fils

CARPENTRAS (Vaucluse)

74 ANNÉES D'EXISTENCE

PÉPINIÈRES LARGILLIER-SEIBEL

Route de Marseille — MONTÉLIMAR (Drôme)

Choix d'Hybrides Producteurs Directs rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS, et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...**

REPRESENTANTS DEMANDES

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :
7053 - 8357 - 11.803 ; S.-V. 12-375 ; 18.283 ; 18.315, etc.,
racinés et greffés sur **LOT 161-49** et **Téléki**

ADRESSEZ-VOUS en CONFIANCE aux :

PÉPINIÈRES Jean MALOD, BEROULE & MULATE Gendres & Sucrs
(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire) **Avenue de Châteauneuf, MONTÉLIMAR** (Drôme)
Télégramme : **MALOVIGNE-MONTÉLIMAR** Téléphone : 2-57

Vient de paraître

AGENDA AGRICOLE & VITICOLE
VERMOREL 1952

Elégant volume de plus de 400 pages, belle reliure et calendrier pour notes. C'est une véritable encyclopédie agricole donnant les meilleures formules et les plus étudiées pour

Obtenir de meilleurs rendements en céréales ;
Lutter contre les parasites de la vigne et des arbres fruitiers ;
Récolter du bon vin — Produire de beaux et bons fruits.

Il contient également tous renseignements utiles concernant :
Le Statut du fermage-métayage — La Législation agricole et viticole — Génie rural
Viticulture — Vinification — Renseignements administratifs, etc...

Ouvrage remarquable par la variété et l'abondance de sa documentation, il est l'auxiliaire précieux des agriculteurs, viticulteurs, arboriculteurs, et évite de nombreuses recherches longues et difficiles.

Prix : **260 fr.** — Franco : **300 fr.** (poste recommandé **330 fr.**)

En vente à la librairie du *Progrès agricole et viticole* à Villefranche (Rhône) (C. C. P. n° 1045-27 Lyon) et à Montpellier, 1 *bis*, rue de Verdun (C.C.P. n° 786 Montpellier).

VIGNES AMÉRICAINES
Société VICTORIN CHAVE & Fils
RACINÉS — GREFFÉS — BOUTURES
HYBRIDES 1er CHOIX & ÉLITE
CARPENTRAS (route d'Avignon) Tél. 4-74

PORCS agnelle génisse à crédit
3 pour 11.000 fr. fo domicile
18/60 kg 5.000 fr. pièce. — SEGUIS, AURILLAC.

SOUFRE TRITURE VENTILE

99 o/o de soufre à l'état libre

LE SOUFRE FRANÇAIS

de la

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES
ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue George-V. — PARIS (8e)

LA POTASSE

EST L'ÉLÉMENT FERTILISANT
QUE VOUS DEVEZ EMPLOYER
LARGEMENT

POTASSE D'ALSACE

ACHETEZ TOUJOURS DES ENGRAIS
OU
LA POTASSE
DOMINE FORTEMENT

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER :
SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE
11, AVENUE DE FRIEDLAND - PARIS (8e)